VEDRUNA - SANT SADURNÍ D´ANOIA

Dieta: SENSE GLUTEN

Novembre - 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 SOPA DE PASTA (TUBITO)SENSE OU SENSE GLUTEN POLLASTRE AL FORN AMB BRESA DE CEBA I PEBROT PATATA I CARBASSA FRUITA DE TEMPORADA	**3** ARRÒS AMB TOMÀQUET TRUITA A LA FRANCESA ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DE TEMPORADA	**4** MONGETES BLANQUES AMB VERDURES ABADEJO AL FORN ENCIAM I BROTS FRUITA DE TEMPORADA	**5** CREMA DE CARBASSÓ CARN MAGRA DE PORC AMB PATATES A DAUS . FRUITA DE TEMPORADA	**6** TRINXAT DE COL AMB PATATA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE IOGURT
9 BRÒQUIL BULLIT AMB PATATES OUS AMB SALSA AURORA TOMÀQUET I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	**10** PAELLA AMB VERDURES CINTA DE LLOM A LA PLANXA ENCIAM I CEBA FRUITA DE TEMPORADA	**11** CREMA DE PORRO I PATATA LLUÇ AL FORN . FRUITA DE TEMPORADA	**12** MONGETES TENDRES AMB PATATES I PASTANAGA ESTOFAT DE GALL DINDI AMANIDA AMB BROTS I PASTANAGA IOGURT	**13** MACARRONS SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA POLLASTRE AMB SALSA . FRUITA DE TEMPORADA
16 BRÒQUIL SALTEJAT MANDONGUILLES DE L'ÀVIA TOMÀQUET AMANIT I PEBROT VERD FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA SALMÓ A LA PLANXA . FRUITA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CARBASSA I PASTANAGA POLLASTRE ROSTIT PROVENÇAL PATATES A DAUS FRUITA DE TEMPORADA	**19** MONGETES SEQUES CASOLANES ESTOFADES LLUÇ AL FORN AMB ORENGA ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	**20** *DIA UNIVERSAL DE L´INFANT* MACARRONS SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT
23 TRICOLOR DE PÈSOLS, PATATES I PASTANAGA POLLASTRE ROSTIT AMB ORENGA AMANIDA D´ ENCIAM, TOMÀQUET I REMOLATXA FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ AMB OLI D'ALFÀBREGA REMENAT D'OU AMB XAMPINYONS PATATES A DAUS FRUITA DE TEMPORADA	**25** *MENÚ ESCOLLIT PELS ALUMNES DE 1ER-2ON ESO* TUBITOS SENSE GLUTEN NI OU AMB ALLADA CINTA DE LLOM A LA PLANXA AMANIDA VERDA GELAT	**26** ARRÒS TRES DELÍCIES SALMÓ AL FORN AMB VERDURES ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	**27** MONGETES BLANQUES GUISADES AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATES ENCIAM I COL LLOMBARDA FRUITA DE TEMPORADA
30 **FESTIU**				

Observacions: "No utilitzar ingredients que continguin l'al•lergen no tolerat (llegir l'etiquetatge) i evitar la contaminació creuada durant el procés.
"

Scolarest

Menjar. Aprendre. Viure.

MENJAR. Receptes elaborades amb aliments saludables, gustosos i variats perquè els comensals gaudeixin del menjar.

APRENDRE. Valors i costums vitals saludables que permeten prendre decisions responsables que els acompanyaran tota la vida.

VIURE. Moments únics convivint, jugant i compartint en un entorn respectuós amb les persones i el medi ambient.



Segueix-nos a xarxes per conèixer millor els nostres projectes:
www.scolarest.es

Temporada

PRIMAVERA - ESTIU

Tria productes de temporada:
MÉS FRESCOS, MÉS GUSTOSOS
I MILLORS PER AL PLANETA

FRUITES

Albercoc	Llimona	Préssec pla
Figaflor	Préssec	Pera
Cirera	Meló	Plàtan
Pruna	Nectarina	Síndria
Figa	Nespra	

VERDURES I HORTALISSES

Bledes	Espàrrec verd	Pebrot
All	Pèsols	Porro
Albergínia	Faves	Rave
Bròquil	Mongeta verda	Tomàquet
Carbassó	Enciam	Pastanaga
Ceba	Nap	
Coliflor	Cogombre	
Espinacs		

Calendari de fruites i verdures de temporada del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

CREAR UN SOPAR SALUDABLE

Amb el Plat Harvard és molt fàcil planificar un sopar saludable.

PLAT HARVARD

Amb aquest repartiment és molt fàcil entendre les proporcions de cada grup d'aliments.



SI HEM MENJAT... PODEM SOPAR

Pasta, arròs, llegum, patata...	→	Verdura cuita o amanida
Verdura cuita o amanida	→	Pasta, arròs, llegum, patata...
Carn	→	Peix o ou
Peix	→	Carn o ou
Ou	→	Peix o carn
Fruita	→	Lactis o fruita
Lactis	→	Fruita

RECORDA: Inclou sempre verdures i hortalisses a cada àpat. En cas d'al·lèrgia o intolerància a algun aliment, se substitueix per un aliment del mateix grup alimentari o, si no pot ser, per un altre aliment que tingui un valor nutricional similar.

Scolarest

NOTES:

CONSULTA AQUEST QR PER A MÉS INFORMACIÓ SOBRE EL MENÚ

D'acord amb el Reial Decret 1021/2022, congelem el peix que es consumirà cru o poc fet, excepte si procedeix d'aqüicultura amb certificat d'absència d'anisakis. Per a més informació sobre els nostres menús, com ara el seu contingut en al·lèrgens d'acord amb el Reglament 1169/2011, podeu consultar les fitxes tècniques disponibles a la cuina o bé accedir-hi directament amb aquest QR. En cas de necessitar un menú especial, si us plau faci'ns arribar el certificat mèdic pertinent tal com disposa la Llei 17/2011, perquè el nostre equip de dietistes us pugui elaborar una dieta adaptada a les vostres necessitats.