

# VEDRUNA - SANT SADURNÍ D'ANOIA

Dieta: SENSE LACTOSA

## Desembre - 2024

### DILLUNS

### DIMARTS

### DIMECRES

### DIJOUS

### DIVENDRES

2

PAELLA AMB VERDURES  
LLOM DE PORC AL FORN  
PATATES AL CALIU  
FRUITA

3

LLENTIES ESTOFADES  
TRUITA A LA FRANCESA  
ENCIAM I COGOMBRE  
FRUITA

4

CREMA DE CARBASSA  
POLLASTRE ROSTIT PROVENÇAL  
COUS COUS AMB VERDURA  
FRUITA

5

PASTA SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSAS DE  
TOMÀQUET CASOLANA  
ABADEJO FREGIT AMB MAIZENA  
ENCIAM, BLAT DE MORO I PASTANAGA  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

6

FESTIU

9

BRÒQUIL BULLIT AMB PATATA I PASTANAGA  
TRUITA DE TONYINA  
AMANIDA DE QUINOA AMB ENCIAM I BLAT  
DE MORO  
FRUITA

10

**MENÚ ESCOLLIT PELS ALUMNES DE**

**2on ESO**

MACARRONS A LA BOLONYESA  
HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA  
PATATES FREGIDES  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

11

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA  
FILET DE LLUÇ A LA LLAUNA  
ENCIAM I CEBA  
FRUITA

12

ESCUDELLA DE VERDURES AMB ESTELS  
CIGRONS AMB SALSAS BOLONYESA VEGETAL I  
LEGUMBRETA  
FRUITA

13

MONGETES SEQUES ESTOFADES  
POLLASTRE ROSTIT A L'ESTIL "CAJUN"  
ENCIAM I COL LLOMBARDA  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

16

ARRÒS MILANESA AMB VERDURES I CARN  
SALMÓ SOBRE GUISAT DE VERDURES  
ATOMATADES I OLI DE JULIVERT  
FRUITA

17

CREMA DE PORROS NATURAL AMB CROSTONS  
FIDEUÀ AMB SOFREGIT DE VERDURES I  
LEGUMBRETA  
FRUITA

18

LLENTIES AMB CARBASSÓ  
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA  
TOMÀQUET I OLIVES  
FRUITA

19

MONGETES TENDRES AMB PASTANAGA  
TRUITA DE PATATES  
ENCIAM I CEBA  
FRUITA

20

**MENÚ ESPECIAL DE NADAL**

SOPA DE NADAL  
POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA (ORELLANES I  
PANSES)  
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

aprende  
acomer  
sano.org



FISH  
REVOLUTION



GUARDIANS  
DE LA SALUT



FOOD  
BANKS

**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** és tenir una experiència gastronòmica saludable, segura i sostenible amb una alimentació basada en la dieta mediterrània.

✓ **Aprendre** els valors i costums de vida saludables que transmetem durant l'estona del migdia.

✓ **Viure** moments únics convivint, jugant i compartint que ens guien cap al benestar màxim.

[www.scolarest.es](http://www.scolarest.es)

Segueix-nos a xarxes per conèixer millor els nostres projectes.



## Temporada

### TARDOR - HIVERN

Tria productes de temporada per als teus àpats: més frescos, més gustosos i millors per al planeta.



#### FRUITES



Alvocat  
Caqui  
Xirimoia  
Gerd  
Kiwi

Llimona  
Mandarina  
Mango  
Poma

Taronja  
Pera  
Plàtan  
Raïm



#### VERDURES I HORTALISSES

Bledes  
All  
Carxofa  
Albergínia  
Bròcoli  
Carbassó  
Faves  
Mongeta tendra

Carbassa  
Col llombarda  
Coliflor  
Endívia  
Escarola  
Espinacs  
Enciam  
Cogombre

Pebrot  
Porro  
Rave  
Remolatxa  
Repollo  
Tomàquet  
Pastanaga

## 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.

**CUINA AMB HERBES AROMÀTIQUES I ESPÈCIES PER PREPARAR ELS SOPARS I REDUIR EL CONSUM DE SAL.**

## NOTES:

