



1

VACANCES

2

VACANCES

3

VACANCES

4

VACANCES

5

VACANCES

8

TALLARINES AMB TOMÀQUET
TIRES DE CALAMAR
ENCIAM I PASTANAGA
FRUITA

9

CREMA DE CARBASSÓ
MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB
PÈSOLS I PATATES DAU
FRUITA

10

SOPA AMB "PICADILLO" (AMB FIDEUS I
PERNIL)
POLLASTRE AMB SOIA I MEL
AMANIDA DE TOMÀQUET, BLAT DE
MORO I OLIVES
FRUITA

11

ARRÒS INTEGRAL AMB TOMÀQUET I
CEBA
FILET DE BACALLÀ AL FORN
SAMFAINA
IOGURT DE SOIA

12

LLENTIES AMB VERDURES
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I BROTS DE SOIA
FRUITA

15

MACARRONS AMB TOMÀQUET
ABADEJO AL FORN
CARBASSÓ A DAUS SALTEJAT
FRUITA

16

ARRÒS AMB BOLETS
BISTEC DE CUIXA DE PORC A LA
PLANXA
ENCIAM I COGOMBRE
IOGURT DE SOIA

17

CIGRONS ESTOFATS
TRUITA DE PERNIL DOLÇ
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

18

BRÒQUIL AMB OLI DE CURRI
PERNILETS DE POLLASTRE A LA LLIMONA
PURÉ DE POMA
FRUITA

19

CREMA DE PASTANAGA
LLOM A LA PLANXA
ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA

22

LLENTIES (ECOLÒGICS) GUISADES
AMB ESPINACS, PASTANAGA I CEBA
FREGIDA
FILET DE LLUÇ A LA PLANXA
TOMÀQUET A DAUS
IOGURT DE SOIA

23

ARRÒS DE MUNTANYA AMB CALAMAR
I COSTELLA
LLOM A LA PLANXA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

24

PATATES GUISADES AMB VERDURES
TRUITA FRANCESA
SAMFAINA
COMPOTA DE POMA

25

SOPA D'AU AMB PASTA
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT
AMB ROMANÍ
ENCIAM I PEBROT VERMELL
FRUITA

26

CREMA DE PÈSOLS
LLOM A LA PLANXA
VERDURES
FRUITA

29

PAELLA AMB POLLASTRE
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL
FREGIDES AMB MAIZENA
ENCIAM I PASTANAGA
FRUITA

30

CREMA DE VERDURES
CIGRONS A LA BOLONYESA
FRUITA

31

SOPA DE PEIX
POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA
PATATES AL CALIU
FRUITA



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

TOT ENCAIXA

Completa la teva dieta diària amb una alimentació adequada



Pa, cereals o derivats



Llet o derivats



Fruita fresca i hortalisses

ma

“Menjar un cop al dia en família ajuda a prevenir l'anorèxia i la bulímia”



NOTES:

En cas d'al·lèrgia o intoleràncies cal mantenir una bona alimentació substituint els aliments no tolerats pels permesos dins de la mateixa família



Respecta el patró de la

DIETA MEDITERRÀNIA

(Segons dades d'IFMed)

CADA ÀPAT

Aigua



Oli d'oliva



Fruites (1 o 2 racions) o verdures (2 racions o més)



Pa, pasta, arròs, cuscús i altres cereals (1 o 2 racions)

DIARI

- Làctics (de 2 a 4 racions)
- Fruïts secs, llavors i olives (1 o 2 racions)
- Llegums i lleguminoses (2 racions o més)
- Herbes, espècies, all i ceba

SETMANAL

- Patates (fins a 3 racions)
- Carn vermella (màxim 2 racions)
- Carns processades (màxim 1 racció)
- Carn blanca (2 racions)
- Peix/marisc (més de 2 racions)
- Ous (de 2 a 4 racions)
- Dolços (fins a 2 racions)



Vegetals crus o cuinats



Aigua



Oli d'oliva



Fruïtes o làctics

Hidrats de carboni

Proteïna (Carns, peix, ous o llegums)



SI HEM DINAT... → PODEM SOPAR...

Cereals, fècules o llegums	→	Hortalisses crues o llegums cuïts
Verdures	→	Cereals o fècules
Carn	→	Peix o ou
Peix	→	Carn magra o ou
Ou	→	Peix o carn magra
Fruïta	→	Làctics o fruita
Làctics	→	Fruïta

La nostra empresa congela el peix que ha de ser consumit cru o poc fet, d'acord amb RD 1420/2006 Segons allò que estableix l'RE 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lergògens dels menús elaborats

Scolarest