

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

1

**FESTIU**

2

CREMA DE CARBASSA I PASTANAGA  
TRUITA DE PATATA I CEBA  
ENCIAM I BROTS DE MONGETES  
FRUITA

3

ARRÒS AMB VERDURES  
FILET DE LLUÇ AMB SALSa VERDA  
AMANIDA DE REMOLATXA  
FRUITA

4

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN  
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT  
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA  
FRUITA

7

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL,  
PASTANAGA, PATATA)  
FILET DE LLUÇ A LA LLAUNA  
VERDURES  
FRUITA

8

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE  
GLUTEN  
HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA  
PLANXA  
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA  
FRUITA

9

SPAGUETI SENSE GLUTEN NI OU AMB  
SALSa DE TOMÀQUET NATURAL  
TRUITA DE CARBASSÓ  
AMANIDA D' ENCIAM, TOMÀQUET I  
REMOLATXA  
FRUITA

10

ARRÒS TRES DELÍCIES  
CUIXETES DE POLLASTRE ROSTIDES  
TOMÀQUET AMANIT  
FRUITA

11

**"LLEGUMINITZA"**  
CREMA DE PORROS NATURAL  
CIGRONS AMB TOMÀQUET  
FRUITA

14

SPAGUETI SENSE GLUTEN NI OU AMB  
SALSa DE TOMÀQUET NATURAL  
TRUITA FRANCESA  
BLAT DE MORO I COGOMBRE  
FRUITA

15

LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA  
FILET DE LLUÇ A LA PLANXA  
AMANIDA DE PASTANAGA  
FRUITA

16

ARRÒS AMB TOMÀQUET  
BACALLÀ AMB CEBA  
AMANIDA D' ESPÀRRECS  
FRUITA

17

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE  
GLUTEN  
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN  
AMB POMA  
FRUITA

18

CREMA DE CARBASSÓ  
MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB  
SALSa DE MAIZENA  
ARRÒS BLANC  
FRUITA

21

**FESTIU**

22

COLIFLOR AMB PATATES  
CUIXETES DE POLLASTRE ROSTIDES  
ENCIAM I BLAT DE MORO  
FRUITA

23

CIGRONS GUIATS AMB ESPINACS  
TRUITA FRANCESA  
AMANIDA DE BLAT DE MORO  
FRUITA

24

ARRÒS (ECOLÒGIC) A LA CASSOLA  
LLOM DE LLUÇ AL FORN  
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA  
FRUITA

25

SPAGUETI SENSE GLUTEN NI OU AMB  
SALSa DE TOMÀQUET NATURAL  
HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA  
PLANXA  
AMANIDA VERDA  
FRUITA

28

LLENTIES AMB VERDURES  
TRUITA DE PATATES  
ENCIAM I CEBA  
FRUITA

29

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE  
GLUTEN  
MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB  
SALSa DE MAIZENA  
ARRÒS BLANC  
FRUITA

30

GALETS SENSE GLUTEN NI OU AMB  
ALLADA  
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT  
AMB ROMANÍ  
ENCIAM I BROTS DE MONGETES  
FRUITA

31

AMANIDA COMPLETA AMB ENCIAM  
OU I TOMÀQUET  
ARRÒS AMB VERDURES  
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)
- Fruits 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



Fruites o làctics

Hidrats de carboni

Proteïna (Carns, peix, ous o llegums)



SI HEM DINAT... → PODEM SOPAR...

|                            |   |                                   |
|----------------------------|---|-----------------------------------|
| Cereals, fècules o llegums | → | Hortalisses crues o llegums cuits |
| Verdures                   | → | Cereals o fècules                 |
| Carn                       | → | Peix o ou                         |
| Peix                       | → | Carn magra o ou                   |
| Ou                         | → | Peix o carn magra                 |
| Fruita                     | → | Làctics o fruita                  |
| Làctics                    | → | Fruita                            |

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·lergègens dels menús elaborats

**Scolarest**