

ESCOLA ESTEL

Dieta: SENSE ALIMENTS FLATULENTS (LLEGUMS, COL, COLIFLOR, BRÒCOLI)

Abril - 2026

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

FESTIU

2

FESTIU

3

FESTIU

6

FESTIU

7

MACARRONS SENSE GLUTEN I NI OU AMB
SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA
FILET DE PORC A LA PLANXA
I OGURT

8

PATATES BULLIDES AMB PASTANAGA
TRUITA A LA FRANCESA
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)
FRUITA

9

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA
ABADEJO AL FORN
AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA
FRUITA

10

PATATES AMB SALSA VERDA
LLOM DE PORC AL FORN
FRUITA

13

BLEDES AMB PATATES AL VAPOR
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I CEBA
FRUITA

14

MACARRONS SENSE GLUTEN I NI OU AMB
SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA
ABADEJO AL FORN
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)
FRUITA

15

CREMA DE CARBASSÓ
LLOM DE PORC AL FORN
XAMPINYONS
FRUITA

16

**MERCAT DE MISIR ÇARSINI
(TURQUIA)**
ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS
POLLASTRE ROSTIT
PATATA PANADERA
FRUITA

17

PATATES BULLIDES AMB HERBES PROVENÇALS
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

20

PATATES AMB ALL I JULIVERT
TIRES DE LLUÇ FREGIDES AMB MAIZENA
ENCIAM I TOMÀQUET
I OGURT

21

ARRÒS AMB CARABASSÓ
SALMÓ AL FORN AMB HERBES I LLIMONA
AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

22

CREMA DE CARBASSÓ
FILET D'AGULLA DE PORC AL FORN
FRUITA

23

DIADA DE SANT JORDI
SOPA DE PASTA (TUBITO) SENSE OU SENSE
GLUTEN
POLLASTRE ROSTIT
PATATES XIPS
I OGURT

24

CARBASSÓ A DAUS AMB ORENGA
OUS REMENATS AMB FORMATGE I TOMÀQUET
ENCIAM
FRUITA

27

ESPINACS AMB PATATES
POLLASTRE A LA TARONJA
FRUITA

28

MACARRONS (SENSE GLUTEN I SENSE OU)
SALTADA
BACALLÀ A LA RIOJANA
AMANIDA D'ENCIAM, CEBA I TOMÀQUET
FRUITA

29

CREMA DE PORROS NATURAL
PIT I PANA (PATATES SALTEJADES AMB
XORIÇO)
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)
FRUITA

30

ARRÒS PILAF MEDITERRANI
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I ESPÀRRECS
FRUITA



FISH
REVOLUTION



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



NOTES:

Temporada

TARDOR - HIVERN

Tria productes de temporada:
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
Rèpolo
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.