

# SANT GABRIEL-Ripollet

Dieta: SENSE FRUITA SECA

Febrer - 2019

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET I  
FORMATGE RATLLAT  
FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA  
ENCIAM I TOMÀQUET  
FRUITA

4

MONGETES TENDRES AMB PATATES I  
COLIFLOR  
LLOM FINES HERBES  
AMANIDA D'ENCIAM, REMOLATXA I  
BLAT DE MORO  
FRUITA

5

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA  
BACALLÀ EN TEMPURA AMB TIRES DE  
PEBROT I MAIONESA  
LÀCTIC

6

SOPA DE LLETRES  
CIGRONS GUISATS AMB BOTIFARRA  
FRUITA

7

GALETS A LA NAPOLITANA AMB  
TOMÀQUET, MANTEGA I OLIVA NEGRA  
TRUITA DE XAMPINYONS  
AMANIDA VERDA AMB ENCIAM,  
COGOMBRE I OLIVES  
LÀCTIC

8

CREMA DE MONGETES BLANQUES  
(ECOLÒGIC)  
MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET  
ARRÒS INTEGRAL  
FRUITA

11

CURRI SUAU DE LLENTIES ESTOFADES  
TRUITA DE PATATES  
AMANIDA D'ENCIAM, REMOLATXA I  
BLAT DE MORO  
FRUITA

12

CREMA DE PORRO I CARBASSÓ  
PASTA FARCIDA DE FORMATGE I PERNIL  
IBÈRIC AMB SALS DE XAMPINYONS  
LÀCTIC

13

ARRÒS AMB TOMÀQUET I  
XAMPINYONS  
FILET D' ABADEJO ARREBOSSAT  
ENCIAM I BROTS DE MONGETES  
FRUITA

14

FIDEUS A LA CASSOLA  
POLLASTRE AL FORN AMB SOIA I MEL  
PATATES A DAUS  
LÀCTIC

15

BULLIT VALENCIÀ (MONGETA TENDRA  
AMB PATATA I CEBA)  
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL  
FREGIDES AMB MAIZENA  
AMANIDA D' ENCIAM, TOMÀQUET,  
REMOLATXA I PASTANAGA  
FRUITA EN ALMÍVAR

18

CREMA DE BRÒQUIL AMB CROSTONS  
SALSITXES AMB SAMFAINA  
FRUITA

19

ARRÒS MILANESA AMB VERDURES I  
CARN  
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT A  
LA LLIMONA  
AMANIDA D' ENCIAM, PASTANAGA I  
TOMÀQUET  
LÀCTIC

20

SOPA D'AU CASOLANA  
TIRETES DE LLUÇ ARREBOSSADES AMB  
OU I MAIZENA  
TOMÀQUET AMANIT  
FRUITA

21

MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC) I  
PATATES BULLIDES AMB OLI D'OLIVA  
TRUITA DE PERNIL DOLÇ  
TOMÀQUET I ORENGA  
LÀCTIC

22

TALLARINES AMB CREMA D'ALFÀBREGA  
CASTANYOLA A L' ANDALUSA  
ENCIAM I CEBA  
FRUITA

25

LLENTIES ESTOFADES CASOLANES  
(AMB XORIÇO I VERDURES)  
TRUITA DE CARBASSÓ  
TOMÀQUET I BLAT DE MORO  
FRUITA

26

COLIFLOR GRATINADA AMB  
FORMATGE  
POLLASTRE A L' AMERICANA AMB  
BACÓ  
AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE  
LÀCTIC

27

MACARRONS INTEGRALS BOLONYESA  
(TOMÀQUET NATURAL I CARN PICADA)  
TEMPURA CRUIXENT D'ABADEJO  
ENCIAM I COGOMBRE  
FRUITA

28

SOPA D'ESCUDELLA AMB GALETS,  
FIDEUS I COL D'OLLA  
CARN D'OLLA AMB CIGRONS,  
BOTIFARRA, POLLASTRE, CARN PICADA  
I PASTANAGA  
LÀCTIC

**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



# 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·lergògens dels menús elaborats

**Scolarest**