L´AVET ROIG

Novembre - 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL POLLASTRE AL FORN AMB BRESA DE CEBA I PEBROT PATATA I CARBASSA FRUITA DE TEMPORADA	**3** ARRÒS AMB TOMÀQUET TRUITA D´ESPINACS ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DE TEMPORADA	**4** MONGETES BLANQUES AMB VERDURES FILET D´ ABADEJO ARREBOSSAT ENCIAM I BROTS FRUITA DE TEMPORADA	**5** TRINXAT DE COL AMB PATATA MACARRONS AMB BOLONYESA VEGETAL DE LEGUMBRETA FRUITA DE TEMPORADA	**6** CREMA DE VERDURES NATURAL (PASTANAGA, CARABASSÓ, PORRO, CEBA I PATATA) AMB CROSTONS HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE IOGURT
9 FESTIU	**10** PAELLA AMB VERDURES FRICANDÓ DE PORC ENCIAM I CEBA FRUITA DE TEMPORADA	**11** *JORNADA FISH REVOLUTION* CREMA DE PORRO I PATATA FISH LASANYA DE LLUÇ FRUITA DE TEMPORADA	**12** MONGETES TENDRES AMB PATATES I PASTANAGA RAGOUT DE POLLASTRE AMANIDA AMB BROTS I PASTANAGA IOGURT	**13** ESPIRALS (INTEGRALS) AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET NATURAL I ORENGA FAJITAS AMB XILI DE LEGUMBRETA FRUITA DE TEMPORADA
16 BRÒQUIL A L'ESTIL CAJÚN MANDONGUILLES DE L'ÀVIA TOMÀQUET AMANIT I PEBROT VERD FRUITA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE FIDEUS INTEGRALS CIGRONS AMB SAMFAINA I OU CUIT FRUITA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CARBASSA I PASTANAGA POLLASTRE ROSTIT PROVENÇAL PATATES A DAUS FRUITA DE TEMPORADA	**19** MONGETES SEQUES CASOLANES ESTOFADES LLUÇ AL FORN AMB ORENGA ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	**20** *DIA UNIVERSAL DE L´INFANT* ARRÒS AMB TOMÀQUET I XAMPINYONS OUS AMB SALSA AURORA ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT
23 TRICOLOR DE PÈSOLS, PATATES I PASTANAGA POLLASTRE ROSTIT AMB ORENGA AMANIDA D´ ENCIAM, TOMÀQUET I REMOLATXA FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ AMB OLI D'ALFÀBREGA COCA CASOLANA DE VERDURES AMB BOLONYESA VEGETAL FRUITA DE TEMPORADA	**25** MACARRONS (INTEGRALS) AMB CREMA D'ALFÀBREGA SORELL AMB ALLETS EN SALSA DE TOMÀQUET ENCIAM I COGOMBRE IOGURT	**26** *LA RUTA DE LES ESPÈCIES* KHICHDI ARRÒS AMB LLENTIES ESTOFAT DE PORC AMB AROMA DE CANYELLA PÈSOLS FRUITA DE TEMPORADA	**27** MONGETES VERMELLES GUISADES AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATES ENCIAM I COL LLOMBARDA FRUITA DE TEMPORADA
30 LLENTIES AMB VERDURES (CEBA I PEBROT) CALAMARS A L'ANDALUSA ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA				

NOTES: Els nostres menús van acompanyats d'aigua, pa o pa integral (2 vegades/setmana). Utilitzem sal iodada i, segons l'elaboració, oli de gira-sol, gira-sol alt oleic o oliva.
FRUITA DE TEMPORADA AQUEST MES: Mandarina, plàtan, poma, pera, taronja...

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

Temporada

PRIMAVERA - ESTIU

Tria productes de temporada:
MÉS FRESCOS, MÉS GUSTOSOS
I MILLORS PER AL PLANETA

FRUITES

Albercoc	Llimona	Préssec pla
Figaflor	Préssec	Pera
Cirera	Meló	Plàtan
Pruna	Nectarina	Síndria
Figa	Nespra	

VERDURES I HORTALISSES

Bledes	Espàrrec verd	Pebrot
All	Pèsols	Porro
Albergínia	Faves	Rave
Bròquil	Mongeta verda	Tomàquet
Carbassó	Enciam	Pastanaga
Ceba	Nap	
Coliflor	Cogombre	
Espinacs		

Calendari de fruites i verdures de temporada del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

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.

Scolarest

NOTES:

CONSULTA AQUEST QR PER A MÉS INFORMACIÓ SOBRE EL MENÚ

D'acord amb el Reial Decret 1021/2022, congelem el peix que es consumirà cru o poc fet, excepte si procedeix d'aqüicultura amb certificat d'absència d'anisakis. Per a més informació sobre els nostres menús, com ara el seu contingut en al·lèrgens d'acord amb el Reglament 1169/2011, podeu consultar les fitxes tècniques disponibles a la cuina o bé accedir-hi directament amb aquest QR. En cas de necessitar un menú especial, si us plau faci'ns arribar el certificat mèdic pertinent tal com disposa la Llei 17/2011, perquè el nostre equip de dietistes us pugui elaborar una dieta adaptada a les vostres necessitats.