SANT GABRIEL BARCELONA

Desembre - 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL BOTIFARRA AMB CEBA I TOMÀQUET ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	2 MONGETA TENDRA AMB PATATES MANDONGUILLES DE LLUÇ AMB SALSA XAMPINYONS FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA TALLARINES AMB BOLONYESA VEGETAL I FORMATGE MOZZARELLA ENCIAM I CEBA IOGURT	4 ARRÒS AMB SAMFAINA TRUITA DE PATATES ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
7 FESTIU	8 FESTIU	9 LLENTIES ESTOFADES CROQUETES DE PERNIL AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	10 *LA RUTA DE L'ENCENS* MACARRONA BEIXAMEL SHAWARMA DE POLLASTRE AMANIDA D´ ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	11 ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA) FILET DE RAP A LA BILBAÏNA TOMÀQUET AMANIT IOGURT
14 TRINXAT DE COL AMB PATATA SECRET DE PORC AI FORN ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 MONGETES SEQUES AMB ARRÒS INTEGRAL TRUITA DE CARBASSÓ ENCIAM I ESPÀRRECS IOGURT	16 ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES ABADEJO A LA LLAUNA ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	17 ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL CIGRONS AMB SALTAT DE VERDURES I GALL DINDI FRUITA DE TEMPORADA	18 CREMA DE CARBASSÓ I COLIFLOR POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA (ORELLANES I PANSES) PATATES AL CALIU FRUITA DE TEMPORADA
21 *MENÚ ESPECIAL DE NADAL* CREMA DE CARBASSA I MONIATO AMB CROSTONS INTEGRALS PIZZA CASOLANA DE POLLASTRE AMANIDA VERDA POSTRES DE NADAL				

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...

SANT GABRIEL BARCELONA

Dieta: SENSE PEIX NI FRUITA SECA

Desembre - 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL BOTIFARRA AMB CEBA I TOMÀQUET ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**2** MONGETA TENDRA AMB PATATES FILET DE POLLASTRE AMB SALSA XAMPINYONS FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA TALLARINES AMB BOLONYESA VEGETAL I FORMATGE MOZZARELLA ENCIAM I CEBA IOGURT	**4** ARRÒS AMB SAMFAINA TRUITA DE PATATES ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
7 **FESTIU**	**8** **FESTIU**	**9** LLENTIES ESTOFADES TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES AMB MAIZENA AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	**10** *LA RUTA DE L'ENCENS* MACARRONA BEIXAMEL SHAWARMA DE POLLASTRE AMANIDA D´ ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	**11** ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA) TRUITA FRANCESA AMB ORENGA TOMÀQUET AMANIT IOGURT
14 TRINXAT DE COL AMB PATATA SECRET DE PORC AI FORN ENCIAM FRUITA DE TEMPORADA	**15** MONGETES SEQUES AMB ARRÒS INTEGRAL TRUITA DE CARBASSÓ ENCIAM I ESPÀRRECS IOGURT	**16** ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**17** ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL CIGRONS AMB SALTAT DE VERDURES I GALL DINDI . FRUITA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CARBASSÓ I COLIFLOR POLLASTRE AL FORN AMB POMA PATATES AL CALIU FRUITA DE TEMPORADA
21 *MENÚ ESPECIAL DE NADAL* CREMA DE CARBASSA I MONIATO AMB CROSTONS INTEGRALS TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA AMANIDA VERDA POSTRES DE NADAL				

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

SANT GABRIEL BARCELONA

Dieta: SENSE PEIX, MARISC NI PORC

Desembre - 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 SOPA DE PASTA AMB BROU DE VERDURA REMENAT DE CARBASSÓ I CEBA ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**2** MONGETA TENDRA AMB PATATES FILET DE POLLASTRE AMB SALSA XAMPINYONS FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA TALLARINES AMB BOLONYESA VEGETAL I FORMATGE MOZZARELLA ENCIAM I CEBA IOGURT	**4** ARRÒS AMB SAMFAINA TRUITA DE PATATES ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
7 **FESTIU**	**8** **FESTIU**	**9** LLENTIES ESTOFADES OUS REMENATS AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	**10** *LA RUTA DE L'ENCENS* MACARRONA BEIXAMEL SHAWARMA DE POLLASTRE AMANIDA D´ ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	**11** ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA) TRUITA FRANCESA AMB ORENGA TOMÀQUET AMANIT IOGURT
14 TRINXAT DE COL AMB PATATA FILET DE POLLASTRE AL FORN ENCIAM FRUITA DE TEMPORADA	**15** MONGETES BLANQUES AMB VERDURA (PASTANAGA, CEBA I PEBROT) TRUITA DE CARBASSÓ ENCIAM I ESPÀRRECS IOGURT	**16** ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE PASTA AMB BROU DE VERDURA CIGRONS AMB SALTAT DE VERDURES I GALL DINDI . FRUITA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CARBASSÓ I COLIFLOR POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA (ORELLANES I PANSES) PATATES AL CALIU FRUITA DE TEMPORADA
21 *MENÚ ESPECIAL DE NADAL* CREMA DE CARBASSA I MONIATO AMB CROSTONS INTEGRALS TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA AMANIDA VERDA POSTRES DE NADAL				

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

SANT GABRIEL BARCELONA

Dieta: SENSE PEIX. SI MARISC

Desembre - 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL BOTIFARRA AMB CEBA I TOMÀQUET ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**2** MONGETA TENDRA AMB PATATES FILET DE POLLASTRE AMB SALSA XAMPINYONS FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA TALLARINES AMB BOLONYESA VEGETAL I FORMATGE MOZZARELLA ENCIAM I CEBA IOGURT	**4** ARRÒS AMB SAMFAINA TRUITA DE PATATES ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
7 **FESTIU**	**8** **FESTIU**	**9** LLENTIES ESTOFADES TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES AMB MAIZENA AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	**10** *LA RUTA DE L'ENCENS* MACARRONA BEIXAMEL SHAWARMA DE POLLASTRE AMANIDA D´ ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	**11** ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA) TRUITA FRANCESA AMB ORENGA TOMÀQUET AMANIT IOGURT
14 TRINXAT DE COL AMB PATATA SECRET DE PORC AI FORN ENCIAM FRUITA DE TEMPORADA	**15** MONGETES SEQUES AMB ARRÒS INTEGRAL TRUITA DE CARBASSÓ ENCIAM I ESPÀRRECS IOGURT	**16** ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**17** ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL CIGRONS AMB SALTAT DE VERDURES I GALL DINDI . FRUITA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CARBASSÓ I COLIFLOR POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA (ORELLANES I PANSES) PATATES AL CALIU FRUITA DE TEMPORADA
21 *MENÚ ESPECIAL DE NADAL* CREMA DE CARBASSA I MONIATO AMB CROSTONS INTEGRALS TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA AMANIDA VERDA POSTRES DE NADAL				

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

SANT GABRIEL BARCELONA
Dieta: SENSE PEIX

Desembre - 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL BOTIFARRA AMB CEBA I TOMÀQUET ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**2** MONGETA TENDRA AMB PATATES FILET DE POLLASTRE AMB SALSA XAMPINYONS FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA TALLARINES AMB BOLONYESA VEGETAL I FORMATGE MOZZARELLA ENCIAM I CEBA IOGURT	**4** ARRÒS AMB SAMFAINA TRUITA DE PATATES ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
7 **FESTIU**	**8** **FESTIU**	**9** LLENTIES ESTOFADES TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES AMB MAIZENA AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	**10** *LA RUTA DE L'ENCENS* MACARRONA BEIXAMEL SHAWARMA DE POLLASTRE AMANIDA D´ ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	**11** ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA) TRUITA FRANCESA AMB ORENGA TOMÀQUET AMANIT IOGURT
14 TRINXAT DE COL AMB PATATA SECRET DE PORC AI FORN ENCIAM FRUITA DE TEMPORADA	**15** MONGETES SEQUES AMB ARRÒS INTEGRAL TRUITA DE CARBASSÓ ENCIAM I ESPÀRRECS IOGURT	**16** ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**17** ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL CIGRONS AMB SALTAT DE VERDURES I GALL DINDI . FRUITA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CARBASSÓ I COLIFLOR POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA (ORELLANES I PANSES) PATATES AL CALIU FRUITA DE TEMPORADA
21 *MENÚ ESPECIAL DE NADAL* CREMA DE CARBASSA I MONIATO AMB CROSTONS INTEGRALS TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA AMANIDA VERDA POSTRES DE NADAL				

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

SANT GABRIEL BARCELONA
Dieta: SENSE PORC

Desembre - 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 SOPA DE PASTA AMB BROU DE VERDURA REMENAT DE CARBASSÓ I CEBA ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**2** MONGETA TENDRA AMB PATATES MANDONGUILLES DE LLUÇ AMB SALSA XAMPINYONS FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA TALLARINES AMB BOLONYESA VEGETAL I FORMATGE MOZZARELLA ENCIAM I CEBA IOGURT	**4** ARRÒS AMB SAMFAINA TRUITA DE PATATES ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
7 **FESTIU**	**8** **FESTIU**	**9** LLENTIES ESTOFADES OUS REMENATS AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	**10** *LA RUTA DE L'ENCENS* MACARRONA BEIXAMEL SHAWARMA DE POLLASTRE AMANIDA D´ ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	**11** ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA) FILET DE RAP A LA BILBAÏNA TOMÀQUET AMANIT IOGURT
14 TRINXAT DE COL AMB PATATA FILET DE POLLASTRE AL FORN ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	**15** MONGETES BLANQUES AMB VERDURA (PASTANAGA, CEBA I PEBROT) TRUITA DE CARBASSÓ ENCIAM I ESPÀRRECS IOGURT	**16** ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES ABADEJO A LA LLAUNA ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE PASTA AMB BROU DE VERDURA CIGRONS AMB SALTAT DE VERDURES I GALL DINDI . FRUITA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CARBASSÓ I COLIFLOR POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA (ORELLANES I PANSES) PATATES AL CALIU FRUITA DE TEMPORADA
21 *MENÚ ESPECIAL DE NADAL* CREMA DE CARBASSA I MONIATO AMB CROSTONS INTEGRALS PIZZA CASOLANA DE POLLASTRE AMANIDA VERDA POSTRES DE NADAL				

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

SANT GABRIEL BARCELONA
Dieta: VEGÀ

Desembre - 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 SOPA DE PASTA AMB BROU DE VERDURA MONGETES SEQUES AMB JULIANA DE VERDURA AL CURRI ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**2** MONGETA TENDRA AMB PATATES COUS COUS AMB SALTEJAT DE VERDURES I CIGRONS XAMPINYONS FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA TALLARINES AMB BOLONYESA VEGETAL (SENSE FORMATGE) ENCIAM I CEBA POSTRE VEGETAL DE SOJA	**4** ARRÒS AMB SAMFAINA FILET VEGETAL A LA JARDINERA ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
7 **FESTIU**	**8** **FESTIU**	**9** LLENTIES ESTOFADES CROQUETES D´ ESPINACS AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	**10** *LA RUTA DE L'ENCENS* MACARRONS AMB TOMÀQUET "FALAFEL" DE LLEGUMS (CIGRONS) AMANIDA D´ ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	**11** ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA) TOFU AMB SALSA DE TOMÀQUET TOMÀQUET AMANIT POSTRE VEGETAL DE SOJA
14 TRINXAT DE COL AMB PATATA CHILI DE MONGETA VERMELLA I LEGUMBRETA ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	**15** BRÒQUIL AMB PORRO MONGETES BLANQUES AMB VERDURA (PASTANAGA, CEBA I PEBROT) ENCIAM I ESPÀRRECS POSTRE VEGETAL DE SOJA	**16** ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES FRICANDÓ DE FILET VEGETAL ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE PASTA AMB BROU DE VERDURA CIGRONS SALTEJATS AMB CEBA, PASTANAGA I CARBASSÓ . FRUITA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CARBASSÓ I COLIFLOR LLENTIES AMB QUINOA PATATES AL CALIU FRUITA DE TEMPORADA
21 *MENÚ ESPECIAL DE NADAL* CREMA DE CARBASSA I MONIATO AMB CROSTONS INTEGRALS PANINI AMB BOLONYESA VEGETAL (SENSE FORMATGE) AMANIDA VERDA POSTRE VEGETAL DE SOJA				

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

SANT GABRIEL BARCELONA
Dieta: SENSE FAVES I SOJA

Desembre - 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 SOPA DE PASTA (TUBITO)SENSE OU SENSE GLUTEN BOTIFARRA AMB CEBA I TOMÀQUET ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**2** MONGETA TENDRA AMB PATATES MANDONGUILLES DE LLUÇ AMB SALSA XAMPINYONS FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA FILET DE POLLASTRE AMB ALLADA ENCIAM I CEBA IOGURT	**4** ARRÒS AMB SAMFAINA TRUITA DE PATATES ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
7 **FESTIU**	**8** **FESTIU**	**9** LLENTIES ESTOFADES TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES AMB MAIZENA AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	**10** *LA RUTA DE L'ENCENS* TUBITOS SENSE GLUTEN NI OU AMB ALLADA BROQUETA DE POLLASTRE ADOBAT AL FORN AMANIDA D´ ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	**11** ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA) FILET DE RAP A LA BILBAÏNA TOMÀQUET AMANIT IOGURT
14 TRINXAT DE COL AMB PATATA SECRET DE PORC AI FORN ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	**15** MONGETES SEQUES AMB ARRÒS INTEGRAL TRUITA DE CARBASSÓ ENCIAM I ESPÀRRECS IOGURT	**16** ARRÒS AMB PASTANAGA ABADEJO AL FORN ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE PASTA (TUBITO)SENSE OU SENSE GLUTEN CIGRONS AMB SALTAT DE VERDURES I GALL DINDI . FRUITA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CARBASSÓ I COLIFLOR POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA (ORELLANES I PANSES) PATATES AL CALIU FRUITA DE TEMPORADA
21 *MENÚ ESPECIAL DE NADAL* CREMA DE CARBASSA I MONIATO TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA AMANIDA VERDA POSTRES DE NADAL				

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

SANT GABRIEL BARCELONA
Dieta: SENSE FRUITA SECA

Desembre - 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL BOTIFARRA AMB CEBA I TOMÀQUET ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**2** MONGETA TENDRA AMB PATATES MANDONGUILLES DE LLUÇ AMB SALSA XAMPINYONS FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA TALLARINES AMB BOLONYESA VEGETAL I FORMATGE MOZZARELLA ENCIAM I CEBA IOGURT	**4** ARRÒS AMB SAMFAINA TRUITA DE PATATES ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
7 **FESTIU**	**8** **FESTIU**	**9** LLENTIES ESTOFADES TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES AMB MAIZENA AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	**10** *LA RUTA DE L'ENCENS* MACARRONA BEIXAMEL SHAWARMA DE POLLASTRE AMANIDA D´ ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	**11** ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA) FILET DE RAP A LA BILBAÏNA TOMÀQUET AMANIT IOGURT
14 TRINXAT DE COL AMB PATATA SECRET DE PORC AI FORN ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	**15** MONGETES SEQUES AMB ARRÒS INTEGRAL TRUITA DE CARBASSÓ ENCIAM I ESPÀRRECS IOGURT	**16** ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES ABADEJO A LA LLAUNA ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**17** ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL CIGRONS AMB SALTAT DE VERDURES I GALL DINDI . FRUITA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CARBASSÓ I COLIFLOR POLLASTRE AL FORN AMB POMA PATATES AL CALIU FRUITA DE TEMPORADA
21 *MENÚ ESPECIAL DE NADAL* CREMA DE CARBASSA I MONIATO AMB CROSTONS INTEGRALS PIZZA CASOLANA DE POLLASTRE AMANIDA VERDA POSTRES DE NADAL				

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

SANT GABRIEL BARCELONA
Dieta: SENSE LACTOSA

Desembre - 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL BOTIFARRA AMB CEBA I TOMÀQUET ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**2** MONGETA TENDRA AMB PATATES LLUC AMB SALSA XAMPINYONS FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA FILET DE POLLASTRE AMB ALLADA ENCIAM I CEBA POSTRE VEGETAL DE SOJA	**4** ARRÒS AMB SAMFAINA TRUITA DE PATATES ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
7 **FESTIU**	**8** **FESTIU**	**9** LLENTIES ESTOFADES TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES AMB MAIZENA AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	**10** *LA RUTA DE L'ENCENS* MACARRONS AMB TOMÀQUET BROQUETA DE POLLASTRE ADOBAT AL FORN AMANIDA D´ ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	**11** ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA) FILET DE RAP A LA BILBAÏNA TOMÀQUET AMANIT POSTRE VEGETAL DE SOJA
14 TRINXAT DE COL AMB PATATA SECRET DE PORC AI FORN ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	**15** MONGETES SEQUES AMB ARRÒS INTEGRAL TRUITA DE CARBASSÓ ENCIAM I ESPÀRRECS POSTRE VEGETAL DE SOJA	**16** ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES ABADEJO A LA LLAUNA ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**17** ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL CIGRONS AMB SALTAT DE VERDURES I GALL DINDI . FRUITA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CARBASSÓ I COLIFLOR POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA (ORELLANES I PANSES) PATATES AL CALIU FRUITA DE TEMPORADA
21 *MENÚ ESPECIAL DE NADAL* CREMA DE CARBASSA I MONIATO AMB CROSTONS INTEGRALS TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA AMANIDA VERDA POSTRE VEGETAL DE SOJA				

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

SANT GABRIEL BARCELONA
Dieta: SENSE LLEGUM

Desembre - 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 SOPA DE PASTA (TUBITO)SENSE OU SENSE GLUTEN BOTIFARRA AMB CEBA I TOMÀQUET ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**2** PATATES "VIUDAS" LLUC AMB SALSA XAMPINYONS FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA FILET DE POLLASTRE AMB ALLADA ENCIAM I CEBA IOGURT	**4** ARRÒS AMB SAMFAINA TRUITA DE PATATES ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
7 **FESTIU**	**8** **FESTIU**	**9** CREMA DE PORROS NATURAL TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES AMB MAIZENA AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	**10** *LA RUTA DE L'ENCENS* TUBITOS SENSE GLUTEN NI OU AMB ALLADA BROQUETA DE POLLASTRE ADOBAT AL FORN AMANIDA D´ ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	**11** ARRÒS AMB BLAT DE MORO I PASTANAGA FILET DE RAP A LA BILBAÏNA TOMÀQUET AMANIT IOGURT
14 TRINXAT DE COL AMB PATATA SECRET DE PORC AI FORN ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	**15** BRÒQUIL AMB PORRO TRUITA DE CARBASSÓ ENCIAM I ESPÀRRECS IOGURT	**16** ARRÒS AMB PASTANAGA ABADEJO AL FORN ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE PASTA (TUBITO)SENSE OU SENSE GLUTEN ESTOFAT DE GALL DINDI AMB PATATES DAU . FRUITA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CARBASSÓ I COLIFLOR POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA (ORELLANES I PANSES) PATATES AL CALIU FRUITA DE TEMPORADA
21 *MENÚ ESPECIAL DE NADAL* CREMA DE CARBASSA I MONIATO TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA AMANIDA VERDA POSTRES DE NADAL				

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

SANT GABRIEL BARCELONA
Dieta: SENSE OU (SI TRACES)

Desembre - 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL BOTIFARRA AMB CEBA I TOMÀQUET ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**2** MONGETA TENDRA AMB PATATES MANDONGUILLES DE LLUÇ AMB SALSA XAMPINYONS FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA TALLARINES AMB BOLONYESA VEGETAL I FORMATGE MOZZARELLA ENCIAM I CEBA IOGURT	**4** ARRÒS AMB SAMFAINA CINTA DE LLOM A LA PLANXA ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
7 **FESTIU**	**8** **FESTIU**	**9** LLENTIES ESTOFADES CROQUETES DE PERNIL AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	**10** *LA RUTA DE L'ENCENS* MACARRONA BEIXAMEL SHAWARMA DE POLLASTRE AMANIDA D´ ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	**11** ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA) FILET DE RAP A LA BILBAÏNA TOMÀQUET AMANIT IOGURT
14 TRINXAT DE COL AMB PATATA SECRET DE PORC AI FORN ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	**15** MONGETES SEQUES AMB ARRÒS INTEGRAL FILET DE POLLASTRE AMB SALSA ENCIAM I ESPÀRRECS IOGURT	**16** ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES ABADEJO A LA LLAUNA ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA DE TEMPORADA	**17** ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL CIGRONS AMB SALTAT DE VERDURES I GALL DINDI . FRUITA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CARBASSÓ I COLIFLOR POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA (ORELLANES I PANSES) PATATES AL CALIU FRUITA DE TEMPORADA
21 *MENÚ ESPECIAL DE NADAL* CREMA DE CARBASSA I MONIATO AMB CROSTONS INTEGRALS PIZZA CASOLANA DE POLLASTRE AMANIDA VERDA POSTRES DE NADAL				

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

Scolarest

INSPIRANT A TRAVÉS DE L'ALIMENTACIÓ



Segueix-nos a xarxes per conèixer millor els nostres projectes:
www.scolarest.es

UNA NOVA ALIMENTACIÓ ESCOLAR

Que promou una alimentació variada, equilibrada i adaptada a les necessitats de cada etapa educativa.



EN LÍNIA AMB EL NOU REIAL DECRET DE MENJADORS ESCOLARS.

PLAT HARVARD

La manera més senzilla de construir un sopar saludable i equilibrat.

Ajuda a identificar d'un cop d'ull les proporcions adequades de cada grup d'aliments.



SI HEM MENJAT...PODEM SOPAR:

Pasta, arròs, llegums, patates	Verdures cuita o amanida
Verdures cuita o amanida	Pasta, arròs, llegums, patates
Carn	Peix o ou
Peix	Carn o ou
Ou	Peix o carn
Fruita	Làctis o fruita
Làctis	Fruita

Scolarest

NOTES:

RECORDA: Inclou sempre verdures i hortalisses a cada àpat. En cas d'alèrgia 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.

CONSULTA AQUEST QR PER A MÉS INFO 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.