

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

SOPA DE AVE CON PASTA
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
PATATAS DADO
FRUTA

2

ARROZ CON TOMATE
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

3

GARBANZOS CON CHORIZO
POLLO ASADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

4

ENSALADA DE PASTA
FILETE DE MERLUZA A LA VIZCAÍNA
ENSALADA VERDE
FRUTA

5

JUDÍAS VERDES CON PATATAS
LOMO ADOBADO AL HORNO
TOMATE HORNO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

8

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA,
PATATA)
SALCHICHAS AL HORNO
TOMATE NATURAL
POSTRE VEGETAL DE SOJA

9

MACARRONES CON TOMATE
POLLO AL AJILLO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
TOMATE ALIÑADO Y JUDÍA BROTE
POSTRE VEGETAL DE SOJA

11

ENSALADILLA OLIVIER (ENSALADILLA, ATÚN,
HUEVO, ACEITUNAS Y MAYONESA)
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA VERDE
FRUTA

12

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ
Y ZANAHORIA)
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
POSTRE VEGETAL DE SOJA

15

CREMA DE VERDURAS
ALITAS DE POLLO CON PAPAS
FRUTA

16

ENSALADA DE PASTA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA A LA RIOJANA
GUISANTES
POSTRE VEGETAL DE SOJA

18

SOPA DE FIDEOS
LOMO DE CERDO AL HORNO
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

19

LENTEJAS CON ARROZ
POLLO ASADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

22

PAELLA DE VERDURAS
POLLO ASADO
ENSALADA VERDE
FRUTA

23

JUDÍAS VERDES CON PATATAS
HAMBURGUESA MIXTA CON SALSA
BARBACOA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
POSTRE VEGETAL DE SOJA

24

SOPA DE COCIDO CON GARBANZOS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

26

MACARRONES A LA ITALIANA
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

29

ENSALADA CAMPERA
FILETE DE MERLUZA CON AJITOS Y CEBOLLA
EN SALSA DE TOMATE
POSTRE VEGETAL DE SOJA

30

SOPA DE FIDEOS
POLLO A LA CAZADORA
FRUTA

31

CREMA DE ZANAHORIAS
HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



GUARDIANES
DE LA SALUD



Grow
FOOD
BANKS

Scolarest

Una experiencia **gastronómica**,

SALUDABLE, SEGURA Y SOSTENIBLE

- ✓ Experiencias gastronómicas y saludables para todas las edades.
- ✓ Creamos espacios de aprendizaje, de relación y convivencia.
- ✓ Velamos por la seguridad de nuestros comensales.
- ✓ Cuidamos del planeta.



www.scolarest.es

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:



NOTAS:

Empresa adherida al PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS 2020. Conforme al Real Decreto 1021/2022, nuestra empresa somete a congelación el pescado que va a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis. En caso de alergias o intolerancias, conforme al Reglamento 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015, disponemos en cocina de la información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados. En caso de requerir un menú adaptado, por favor facilítenos el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011 para que nuestro equipo de dietistas le pueda elaborar una dieta adaptada a sus necesidades."

Temporada

PRIMAVERA - VERANO

Consume productos de temporada para la elaboración del menú.



Albaricoque
Breva
Cereza
Ciruela

FRUTAS

Fresa
Higo
Limón
Melocotón
Melón



Nectarina
Níspero
Paraguaya
Pera
Sandía

VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelgas
Ajo
Alcachofas
Berenjena
Brócoli
Calabacín

Cebolla
Espárrago
Espinacas
Guisantes
Habas
Judía verde

Lechuga
Patata
Pepino
Pimiento
Puerro
Tomate
Zanahoria



CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

Una manera sencilla de planificar o construir una cena saludable es a través del plato saludable

→ **PLATO HARVARD**

Con este reparto es fácil entender las proporciones de cada grupo de alimentos.



SI HEMOS COMIDO...

PODEMOS CENAR:

Pasta, arroz, legumbres, patatas...	→	Verduras cocinadas o ensalada
Verduras cocinadas o ensalada	→	Pasta, arroz, legumbres, patatas...
Carne	→	Pescado o huevo
Pescado	→	Carne o huevo
Huevo	→	Pescado o carne
Fruta	→	Lácteos o Fruta
Lácteos	→	Fruta

RECUERDA: incluye siempre verduras y hortalizas en comidas y cenas.

*En caso de alergia o intolerancia a algún alimento, sustituirlo por un alimento del mismo grupo alimentario, o en su defecto, por otro alimento con valor nutricional similar

COCINA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS, PARA ADEREZAR LAS CENAS Y REDUCIR EL CONSUMO DE SAL.