

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

□

1

FESTIVO

4

LENTEJAS CON VERDURAS
CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS)
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

5

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
FRUTA

6

GARBANZOS ESTOFADOS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

7

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ
Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

8

CREMA DE CALABACÍN
POLLO ASADO
PATATAS A LO POBRE
FRUTA

11

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
ABADEJO FRITO CON SALSA AGRIDULCE
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA

13

CREMA DE PUERROS
PAELLA TRADICIONAL VALENCIANA
FRUTA

14

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
POLLO, PATATAS Y MORCILLO
REPOLLO
YOGUR

15

CREMA DE JUDÍAS VERDES
POLLO AL AJILLO
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

18

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
ESTOFADO DE CERDO CON GUISANTES Y
ZANAHORIAS
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
TOMATE ALIÑADO Y JUDÍA BROTE
FRUTA

20

CREMA DE BRÓCOLI
NUGGETS DE POLLO
ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS Y MAÍZ
FRUTA

21

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y MANZANA
YOGUR

22

ARROZ A LA NAPOLITANA
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
VERDURAS SALTEADAS
FRUTA

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
POLLO ASADO
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y
ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

26

ARROZ CON TOMATE
FILETE DE AGUJA EN SALSA
PATATAS FRITAS
FRUTA

27

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
LECHUGA
FRUTA

28

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
POLLO, PATATAS Y MORCILLO
REPOLLO
YOGUR

29

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



Scolarest

COMER,

APRENDER,

VIVIR



✓ **Comer** es tener una experiencia gastronómica, saludable segura y sostenible con una alimentación basada en la dieta mediterránea.

✓ **Aprender** de los valores y hábitos de vida saludables que transmitimos en el tiempo de mediodía.

✓ **Vivir** momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo que nos guían hacia el máximo bienestar.

www.scolarest.es

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:



Temporada OTOÑO - INVIERNO

Elige productos de temporada para tus comidas: más frescos, más sabrosos y mejores para el planeta.



Aguacate
Caqui
Chirimoya
Frambuesa
Kiwi

FRUTAS

Limón
Mandarina
Mango
Manzana



Naranja
Pera
Plátano
Uva



VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelgas
Ajo
Alcachofas
Berenjena
Brócoli
Calabacín
Haba
Judía Verde

Calabaza
Col lombarda
Coliflor
Endivia
Escarola
Espinaca
Lechuga
Pepino

Pimiento
Puerro
Rábano
Remolacha
Repollo
Tomate
Zanahoria

CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

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

PLATO HARVARD

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



SI HEMOS COMIDO...

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

PODEMOS CENAR:

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

NOTAS:



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