

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
FILETE DE AGUJA EN SALSA  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

3

PATATAS CON PIMIENTOS  
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN TOMATE  
FRUTA

4

CREMA DE JUDÍAS VERDES  
POLLO ASADO  
COUS COUS  
FRUTA

5

ESPIRALES AL AJILLO  
ABADEJO A LA ANDALUZA  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
YOGUR

6

FESTIVO

9

CREMA DE BRÓCOLI  
POLLO EN SALSA  
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA  
FRUTA

10

ARROZ BLANCO  
MERLUZA EN SALSA VERDE  
FRUTA

11

MARMITAKO  
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

12

SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
POLLO, PATATAS Y MORCILLO  
REPOLLO  
YOGUR

13

MACARRONES A LA CARBONARA  
POLLO EN SALSA  
LECHUGA  
FRUTA

16

ARROZ CON VERDURAS (SIN TOMATE)  
ABADEJO AL HORNO  
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y  
MAÍZ  
FRUTA

17

CREMA DE JUDÍAS VERDES  
CROQUETAS DE POLLO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

18

CREMA DE BRÓCOLI  
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y OLIVAS  
FRUTA

19

CREMA DE SAINT GERMAIN  
VARITAS DE MERLUZA  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

20

**MENU ESPECIAL DE NAVIDAD**  
SOPA DE NAVIDAD  
HAMBURGUESA MIXTA EN SALSA  
PATATAS DADO  
YOGUR

aprende  
acomer  
sano.org



FISH  
REVOLUTION



GUARDIANES  
DE LA SALUD



FOOD  
BANKS

# 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](http://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

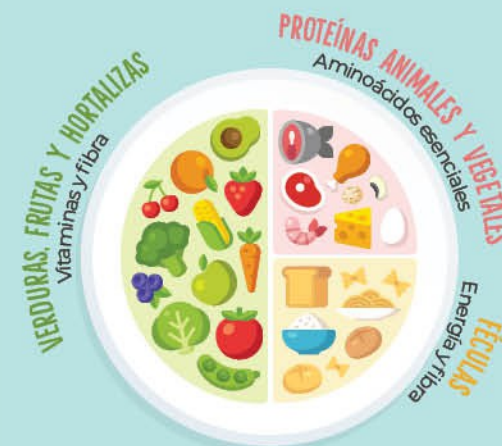
Pimiento  
Puerro  
Rábano  
Remolacha  
Repollo  
Tomate  
Zanahoria

## 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.**