

LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 FESTIVO	2 NO LECTIVO	3 NO LECTIVO
6 FESTIVO	7 NO LECTIVO	8 CREMA DE JUDÍAS VERDES EMPANADO DE PAVO Y QUESO ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA FRUTA	9 ARROZ CON TOMATE FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA LECHUGA Y BROTES YOGUR	10 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, PATATAS Y MORCILLO FRUTA
13 CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS RABAS DE CALAMAR ENSALADA PANZANELLA FRUTA	14 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS TORTILLA DE CALABACÍN TOMATE Y MAÍZ FRUTA	15 SOPA DE ESTRELLAS JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON MANZANA FRUTA	16 TALLARINES CON TOMATE FILETE DE MERLUZA AL HORNO ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE YOGUR	17 ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA
20 CREMA DE GUISANTES TORTILLA DE PATATA LECHUGA Y TOMATE FRUTA	21 ARROZ CON TOMATE DADOS DE RAPE REBOZADO LECHUGA Y REMOLACHA FRUTA	22 PATATAS GUIADAS CON ZANAHORIAS FILETE DE POLLO A LA PLANCHA TALLARINES AL AJO FRUTA	23 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, PATATAS Y MORCILLO YOGUR	24 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA FRUTA
27 MACARRONES CON TOMATE VARITAS DE MERLUZA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA	28 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS) LECHUGA Y PIMIENTO ROJO FRUTA	29 SOPA DE LETRAS POLLO AL HORNO TOMATE ALIÑADO FRUTA	30 ARROZ CON TOMATE TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y MAÍZ YOGUR	31 CREMA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA TOMATE Y OLIVAS FRUTA



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso de elaboración y servicio.

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.**