

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 FESTIVO	2 NO LECTIVO	3 NO LECTIVO
6 FESTIVO	7 NO LECTIVO	8 JUDÍAS VERDES CON PATATAS TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA FRUTA	9 ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA ABADEJO EN ADOBO LECHUGA Y BROTES YOGUR	10 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, PATATAS Y MORCILLO REPOLLO FRUTA
13 CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA ENSALADA PANZANELLA FRUTA	14 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS TORTILLA DE CALABACÍN TOMATE Y MAÍZ FRUTA	15 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON MANZANA FRUTA	16 TALLARINES CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EN SALSA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE YOGUR	17 ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA TORTILLA DE QUESO LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA
20 GUISANTES ENCEBOLLADOS TORTILLA DE PATATA LECHUGA Y TOMATE FRUTA	21 ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EN SALSA LECHUGA Y REMOLACHA FRUTA	22 LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA FRUTA	23 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, PATATAS Y MORCILLO REPOLLO YOGUR	24 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA PATATAS DADO FRUTA
27 MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA DE ALBAHACA SALMÓN SOBRE GUIISO DE VERDURAS ATOMATADAS Y ACEITE DE PEREJIL FRUTA	28 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS ROLLITOS DE PRIMAVERA LECHUGA Y PIMIENTO ROJO FRUTA	29 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA TOMATE ALIÑADO FRUTA	30 ARROZ CON TOMATE HUEVOS FRITOS LECHUGA Y MAÍZ YOGUR	31 CREMA DE VERDURAS FILETE DE ABADEJO EN SALSA TOMATE Y OLIVAS FRUTA

aprende
acomer
sano.org



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...

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

NOTAS:



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