

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

ARROZ CON VERDURAS (SIN TOMATE)
FILETE DE ABADAJE EN SALSA
FRUTA

4

ALUBIAS PINTAS CON ARROZ
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

5

CREMA DE ZANAHORIAS
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

6

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

7

CREMA DE JUDÍAS VERDES
POLLO AL LIMÓN
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

10

PATATAS GUISADAS SIN TOMATE
VARITAS DE MERLUZA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

11

CREMA DE BRÓCOLI
POLLO EN SALSA
ENSALADA VERDE
FRUTA

12

ARROZ CON CALABACÍN
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

ESPIRALES AL AJILLO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
JUDÍAS VERDES
YOGUR

14

SOPA DE ESTRELLAS
POLLO ASADO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

17

CREMA DE VERDURAS
EMPANADO DE PAVO Y QUESO
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

18

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
SOLOMILLO DE POLLO A LA FRANCESA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

19

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
GALLO SAN PEDRO AL HORNO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

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

21

CODITOS AL AJILLO
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
ENSALADA VERDE
FRUTA

24

CREMA DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN TOMATE
FRUTA

25

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

26

MACARRONES A LA CARBONARA
FILETE DE MERLUZA REBOZADA
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

27

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

28

NO LECTIVO

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.

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...

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: