

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

PAELLA DE VERDURAS
 ABADEJO FRITO CON SALSA AGRDULCE
 FRUTA

4

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

5

CREMA DE ZANAHORIAS
 PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON ATÚN
 FRUTA

6

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
 COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
 POLLO, PATATAS Y MORCILLO
 POSTRE VEGETAL DE SOJA

7

CREMA DE JUDÍAS VERDES
 POLLO AL LIMÓN
 LECHUGA Y OLIVAS
 FRUTA

10

PATATAS GUIADAS CON MAGRO Y ZANAHORIA
 ABADEJO FRITO CON MAIZENA
 LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
 FRUTA

11

CREMA DE BRÓCOLI
 POLLO EN SALSA
 ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
 FRUTA

12

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

13

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
 FILETE DE MERLUZA AL HORNO
 JUDÍAS VERDES
 POSTRE VEGETAL DE SOJA

14

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
 POLLO ASADO
 TOMATE Y ZANAHORIA
 FRUTA

17

CREMA DE VERDURAS
 HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
 LECHUGA Y MAÍZ
 FRUTA

18

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
 SOLOMILLO DE POLLO A LA PLANCHA
 LECHUGA Y TOMATE
 FRUTA

19

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

20

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
 COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
 POLLO, PATATAS Y MORCILLO
 POSTRE VEGETAL DE SOJA

21

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
 BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
 TOMATE ALIÑADO Y BROTES
 FRUTA

24

CREMA DE VERDURAS
 ALBÓNDIGAS CON GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS CUADRO
 FRUTA

25

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

26

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
 FILETE DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS
 LECHUGA Y PEPINO
 FRUTA

27

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
 COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
 POLLO, PATATAS Y MORCILLO
 POSTRE VEGETAL DE SOJA

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.



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.**