

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

PAELLA DE VERDURAS  
MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO  
FRUTA

4

ALUBIAS PINTAS CON ARROZ  
TORTILLA DE CALABACÍN  
ENSALADA DE LECHUGA Y REMOLACHA  
FRUTA

5

CREMA DE ZANAHORIAS  
MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL DE LEGUMBRETA  
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

LENTEJAS ESTOFADAS  
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

11

CREMA DE BRÓCOLI  
TORTILLA DE JAMÓN YORK  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

12

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

13

ESPIRALES CON TOMATE  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
JUDÍAS VERDES  
YOGUR

14

SOPA DE ESTRELLAS  
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 FRANCESA  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

19

ARROZ CON TOMATE  
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

20

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

21

CODITOS DE PASTA CON SALSAS DE TOMATE  
HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN  
TOMATE ALIÑADO Y BROTES  
FRUTA

24

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

25

LENTEJAS ESTOFADAS  
TORTILLA DE PATATA  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

26

MACARRONES A LA CARBONARA  
FILETE DE AGUJA EN SALSAS  
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](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

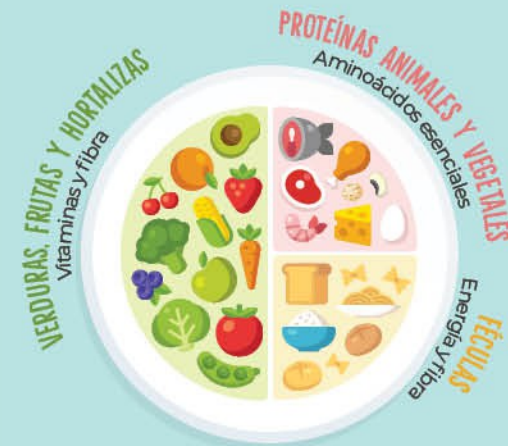
## CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

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...

## 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.**