

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

PAELLA DE VERDURAS  
 ABADEJO FRITO CON SALSA AGRIDULCE  
 FRUTA

4

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

5

CREMA DE ZANAHORIAS CON ACEITE DE  
 ALBAHACA  
 MACARRONES CON BOLONESA VEGETAL DE  
 LEGUMBRETA  
 FRUTA

6

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL  
 COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO  
 (SIN GARBANZOS)  
 REPOLLO  
 YOGUR

7

JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON ZANAHORIA  
 POLLO AL LIMÓN  
 LECHUGA Y OLIVAS  
 FRUTA

10

LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y  
 PIMIENTO)  
 BOQUERONES A LA ANDALUZA  
 LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
 FRUTA

11

BRÓCOLI AL ESTILO CAJÚN  
 HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON  
 SERRANO CON GUISANTES SALTEADOS  
 FRUTA

12

ARROZ CALDERO DEL MAR MENOR  
 TAQUITOS DE MAGRA A LA JARDINERA  
 FRUTA

13

ESPIRALES (INTEGRAL) CON TOMATE Y  
 ALBAHACA  
 MERLUZA A LA BILBAÍNA  
 JUDÍAS VERDES  
 YOGUR

14

SOPA DE ESTRELLAS  
 POLLO ASADO CON SALSA BARBARCOA  
 TOMATE Y ZANAHORIA  
 FRUTA

17

MENESTRA DE VERDURAS CON PATATA  
 EMPANADO DE PAVO Y QUESO  
 LECHUGA Y MAÍZ  
 FRUTA

18

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

19

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA  
 GALLO SAN PEDRO AL HORNO SOBRE QUINOA  
 A LA CÚRCUMA Y CALABAZA DULCE  
 FRUTA

20

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL  
 COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO  
 (SIN GARBANZOS)  
 REPOLLO  
 YOGUR

21

CODITOS DE PASTA CON SALSA DE TOMATE  
 HUEVOS REVUELTOS CON BACON  
 TOMATE ALIÑADO Y BROTES  
 FRUTA

24

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

25

LENTEJAS ESTOFADAS  
 TORTILLA DE PATATA  
 LECHUGA Y CEBOLLA  
 FRUTA

26

MACARRONES A LA CARBONARA  
 SALMÓN AL HORNO CON MOJO DE ACEITE DE  
 OLIVA Y HIERBAS  
 LECHUGA Y PEPINO  
 FRUTA

27

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL  
 COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO  
 (SIN GARBANZOS)  
 REPOLLO  
 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  
 a comer  
 sano.org



FISH  
 REVOLUTION



GUARDIANES  
 DE LA SALUD



FOOD  
 BANKS

# 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

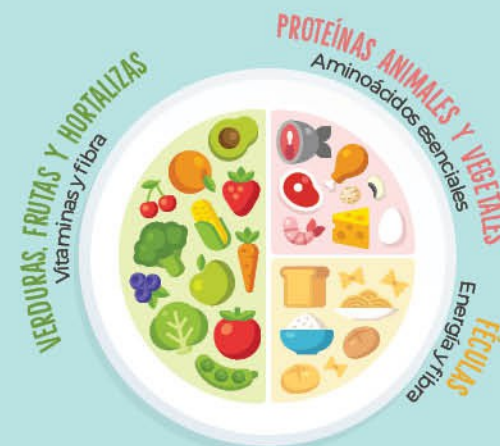
Pimiento  
Puerro  
Rábano  
Remolacha  
Repollo  
Tomate  
Zanahoria

## 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...

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.**