

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

CREMA DE JUDÍAS VERDES
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA

5

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

6

CREMA DE JUDÍAS BLANCAS
ALBÓNDIGAS CON GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS CUADRO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

7

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
ABADEJO AL HORNO
LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

10

CREMA DE CALABAZA
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

11

ARROZ CON TOMATE
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

12

CREMA DE CALABACÍN
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

13

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

14

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
GALLO SAN PEDRO AL HORNO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

17

CREMA DE BRÓCOLI
POLLO ASADO
PATATAS DADO
FRUTA

18

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA
FRUTA

19

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA
ALBÓNDIGAS EN SALSA
FRUTA

20

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA, TOMATE Y OLIVAS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

21

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA

24

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
POLLO ASADO
LECHUGA, MAÍZ Y COL LOMBARDA
FRUTA

25

ARROZ CON CALABACÍN
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS DADO
FRUTA

26

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

27

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

28

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
ABADEJO FRITO CON MAIZENA
PATATAS DADO
FRUTA

31

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON CARNE
FRUTA



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.**