

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

JUDÍAS VERDES CON ACEITE DE ROMERO  
CROQUETAS DE POLLO  
TOMATE Y ZANAHORIA  
FRUTA

5

ESPAGUETIS CON TOMATE  
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

6

CREMA DE ZANAHORIAS  
ALBÓNDIGAS CON GUISANTES, ZANAHORIA Y  
PATATAS CUADRO  
YOGUR

7

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
TORTILLA DE CALABACÍN  
LECHUGA Y REMOLACHA  
FRUTA

10

LENTEJAS CON CALABAZA  
ESTOFADO DE CERDO  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

11

ARROZ CON TOMATE  
HUEVOS FRITOS  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

12

CREMA DE CALABACÍN Y COLIFLOR  
HAMBURGUESA DE PAVO Y CEBOLLA  
CARAMELIZADA  
FRUTA

13

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

14

MACARRONES (INTEGRALES) CON SALSA DE  
QUESO  
SALMÓN AL LIMÓN  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

17

BRÓCOLI CON BECHAMEL  
POLLO ASADO  
PATATAS DADO  
FRUTA

18

ESPAGUETIS CON PISTOMATE  
ABADEJO A LA ANDALUZA  
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA  
FRUTA

19

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA  
FRIJOLIBÉRICOS (ALUBIA PINTA CON CARNE  
PICADA Y JAMÓN)  
FRUTA

20

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA  
SAN JACOBO DE PAVO  
LECHUGA, TOMATE Y OLIVAS  
YOGUR

21

SOPA DE PICADILLO  
TORTILLA DE PATATA  
TOMATE Y ZANAHORIA  
FRUTA

24

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

25

LENTEJAS A LA JARDINERA  
HUEVOS ROTOS CLÁSICOS, PATATAS Y JAMON  
SERRANO  
FRUTA

26

MACARRONES GRATINADOS  
SALCHICHAS AL HORNO  
ENSALADA MIXTA  
FRUTA

27

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

28

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ  
Y ZANAHORIA)  
ALBÓNDIGAS DE MERLUZA CON SALSA DE  
TOMATE Y ORÉGANO  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

31

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON  
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)  
LASAÑA DE CARNE Y BECHAMEL CASERA  
FRUTA

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

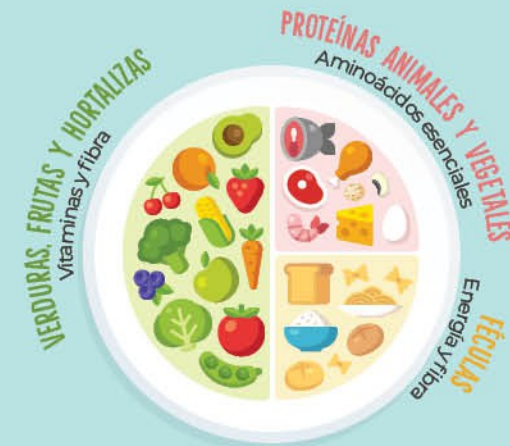
## CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

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.**