



1

ARROZ CON TOMATE
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

2

MACARRONES A LA NAPOLITANA
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
ENSALADA VERDE
HELADO VAINILLA

3

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN
TOMATE NATURAL
FRUTA DE TEMPORADA

4

SOPA DE CALDO DE AVE CON PASTA Y PICADILLO DE HUEVO Y MAGRO
POLLO AL AJILLO
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

5

CREMA DE ZANAHORIAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR

8

ARROZ EN PAELLA CON POLLO
FILETE DE MERLUZA ROMANA (REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

9

CREMA DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS CON TOMATE
PATATAS FRITAS
YOGUR

10

ENSALADA DE GARBANZOS
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE Y MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

11

ENSALADA ALEMANA
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

12

ENSALADA DE PASTA
PIZZA DE BACON
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
HELADO VAINILLA

15

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
HUEVOS REVUELTOS
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA DE TEMPORADA

16

LENTEJAS CON CHORIZO
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE
LECHUGA
YOGUR

17

ARROZ CON TOMATE
SALCHICHAS AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

18

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

19

ENSALADA DE PASTA
LOMO ADOBADO AL HORNO
ENSALADA MIXTA
YOGUR

22

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

23

MACARRONES A LA CARBONARA (SALSA DE NATA CON BACON)
FILETE DE POLLO EMPANADO
ENSALADA CON ACEITUNAS
HELADO VAINILLA

24

ENSALADA DE PATATAS, ATÚN Y HUEVO
HUEVOS CON TOMATE
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA DE TEMPORADA

25

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS CON MAIZENA
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

26

FIDEUA CON POLLO
HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA
PATATA ASADA
YOGUR

29

ARROZ CON TOMATE
PALOMETA ADOBADA
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

30

JUDÍAS VERDES CON JAMÓN
LOMO ADOBADO AL HORNO
TOMATE CON ORÉGANO
YOGUR

31

ENSALADA DE PASTA, MAÍZ Y TOMATE
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado. (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso

TODO ENCAJA

Completa tu dieta diaria con una alimentación adecuada

Comienza con un buen
DESAYUNO



ma

“Comer una vez al día en familia ayuda a prevenir la anorexia y la bulimia”



NOTAS:

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Respeto el patrón de la

DIETA MEDITERRÁNEA

(Según datos de IFMed)

CADA COMIDA



DIARIO

- Lácteos (de 2 a 4 raciones)
- Frutos secos, semillas y aceitunas (1 o 2 raciones)
- Legumbres y leguminosas (2 raciones o más)
- Hierbas, especias, ajo y cebolla
- Patatas (hasta 3 raciones)
- Carne roja (máximo 2 raciones)
- Carnes procesadas (máximo 1 ración)
- Carne blanca (2 raciones)
- Pescado/marisco (más de 2 raciones)
- Huevos (de 2 a 4 raciones)
- Dulces (hasta 2 raciones)

SEMANAL

Completa con un adecuado
MENÚ DE CENA



SI HEMOS COMIDO... — PODEMOS CENAR...

Cereales, féculas o legumbres	→	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	→	Cereales o féculas
Carne	→	Pescado o huevo
Pescado	→	Carne magra o huevo
Huevo	→	Pescado o carne magra
Fruta	→	Lácteos o fruta
Lácteos	→	Fruta

Scolarest

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que va a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD. 1420/2006 Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.