

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

9

ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
ARROZ CON TOMATE
CROQUETAS DE POLLO
FRUTA

10

ENSALADA DE PASTA CON TOMATE, CEBOLLA Y ACEITUNAS NEGRAS
ABADEJO EN ADOBO
FRUTA

11

LECHUGA Y MAÍZ
HERVIDO VALENCIANO (JUDÍA VERDE, PATATA Y CEBOLLA)
FILETE DE AGUJA EN SALSA
FRUTA

12

LECHUGA Y JUDIA BROTE
LENTEJAS ESTOFADAS
TORTILLA DE CALABACÍN
HELADO

13

ENSALADA VERDE
SOPA DE LETRAS
POLLO AL AJILLO
PATATAS FRITAS
FRUTA

16

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y ACEITUNAS
GUISO DE PESCADO CON ALETRIA
HAMBURGUESA MIXTA EN SALSA
FRUTA

17

FESTIVO

18

TOMATE Y ZANAHORIA
MACARRONES (INTEGRAL) CON TOMATE Y QUESO
FILETE DE BACALAO AL HORNO
FRUTA

19

LECHUGA Y CEBOLLA
POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS
NUGGETS DE POLLO
FRUTA

20

LECHUGA, TOMATE Y OLIVAS
ARROZ CON POLLO Y VERDURAS
REVUELTO DE QUESO
FRUTA

23

LECHUGA Y CEBOLLA
CODITOS AL AJILLO
TORTILLA DE PATATAS
FRUTA

24

TOMATE Y MAÍZ
LENTEJAS GUISADAS CON ZANAHORIA
JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO
FRUTA

25

LECHUGA Y JUDIA BROTE
ARROZ A LA CUBANA
SALCHICHAS AL HORNO
FRUTA

26

ENSALADA VERDE
SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO
FRUTA

27

ENSALADA VERDE
HERVIDO DE PATATA Y JUDÍA
MERLUZA REBOZADA
HELADO

30

ENSALADA CAMPERA (PATATA, TOMATE, PIMIENTO ROJO, ACEITUNA, HUEVO Y ATÚN)
ALBÓNDIGAS EN SALSA
FRUTA

aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



GUARDIANES
DE LA SALUD



Grow
FOOD
BANKS

Scolarest

Una experiencia **gastronómica,**

SALUDABLE, SEGURA Y SOSTENIBLE

- ✓ Experiencias gastronómicas y saludables para todas las edades.
- ✓ Creamos espacios de aprendizaje, de relación y convivencia.
- ✓ Velamos por la seguridad de nuestros comensales.
- ✓ Cuidamos del planeta.



www.scolarest.es

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:



NOTAS:

Empresa adherida al PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS 2020. Conforme al Real Decreto 1021/2022, nuestra empresa somete a congelación el pescado que va a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis. En caso de alergias o intolerancias, conforme al Reglamento 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015, disponemos en cocina de la información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados. En caso de requerir un menú adaptado, por favor facilítenos el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011 para que nuestro equipo de dietistas le pueda elaborar una dieta adaptada a sus necesidades."

Temporada

PRIMAVERA - VERANO

Consume productos de temporada para la elaboración del menú.



Albaricoque
Breva
Cereza
Ciruela

FRUTAS

Fresa
Higo
Limón
Melocotón
Melón



Nectarina
Níspero
Paraguaya
Pera
Sandía

VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelgas
Ajo
Alcachofas
Berenjena
Brócoli
Calabacín

Cebolla
Espárrago
Espinacas
Guisantes
Habas
Judía verde

Lechuga
Patata
Pepino
Pimiento
Puerro
Tomate
Zanahoria



CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

Una manera sencilla de planificar o construir una cena saludable es a través del plato saludable

→ **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

COCINA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS, PARA ADEREZAR LAS CENAS Y REDUCIR EL CONSUMO DE SAL.