

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
MERLUZA EN SALSA VERDE
LECHUGA Y OLIVAS
YOGUR

2

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
RABAS DE CALAMAR
ZANAHORIA CON ENELDO
FRUTA

3

MACARRONES CON SALSA DE QUESO
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
LECHUGA, TOMATE Y PEPINO
YOGUR

4

CREMA DE VERDURAS
POLLO ASADO
PATATA PANADERA
FRUTA

7

ESPAGUETIS A LA CARBONARA
CROQUETAS DE BACALAO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

8

LENTEJAS CASTELLANAS
SALCHICHAS AL HORNO
LECHUGA Y PEPINO
YOGUR

9

CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES
POLLO TANDOORI
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, OLIVAS Y ATÚN
FRUTA

10

SOPA DE COCIDO
COCIDO MADRILEÑO
YOGUR

11

PAELLA DE PESCADO
LACÓN A LA GALLEGA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

14

SOPA MINISTRONE
POLLO ASADO AL TOMILLO EN SU JUGO
PATATAS GRATÉN
FRUTA

15

LAZOS A LA CREMA DE QUESO
BACALAO REBOZADO
TOMATE Y MAÍZ
YOGUR

16

ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURA
ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA ESPAÑOLA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
LECHUGA Y PEPINO
YOGUR

18

CREMA DE CALABACÍN
PALITOS DE MERLUZA
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR

21

LENTEJAS GUIADAS
NUGGETS DE POLLO
TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA

22

CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA
PIZZA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

23

SOPA DE COCIDO
COCIDO MADRILEÑO
FRUTA

24

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
POLLO ASADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

25

FIDEUA CON VERDURITAS
FILETE DE AGUJA EN SALSA
LECHUGA Y COL LOMBARDA
FRUTA

28

SOPA DE ESTRELLAS
ALBÓNDIGAS DE MERLUZA EN SALSA
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA
FRUTA

29

ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y MANZANA
YOGUR

30

MACARRONES A LA NAPOLITANA
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

31

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN
CREMA DE CALABAZA Y BONIATO
HAMBURGUESA MIXTA MONSTRUOSA CON TOMATE Y QUESO
HELADO

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.



FRUTAS



Albaricoque
Breva
Cereza
Ciruela

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.