

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

1

ARROZ BLANCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
TOMATE Y ZANAHORIA

2

PATATAS GUIADAS CON ZANAHORIAS
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
TOMATE ALIÑADO

3

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE NATURAL

4

CREMA DE CALABACÍN
POLLO ASADO
PATATA PANADERA

7

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
ABADEJO EN COSTRA DE PATATA CRUJIENTE
TOMATE Y ZANAHORIA

8

PATATAS GUIADAS CON ZANAHORIAS
HUEVOS REVUELTOS
TOMATE ALIÑADO

9

CREMA DE PATATA NATURAL
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
TOMATE Y ZANAHORIA

10

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA
PATATAS DADO

11

ARROZ CON TOMATE
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
PEPINO

14

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO ASADO AL TOMILLO EN SU JUGO
PATATA ASADA

15

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
FILETE DE BACALAO AL HORNO
TOMATE NATURAL

16

CREMA DE CALABAZA
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
PEPINO

17

ARROZ BLANCO
TORTILLA DE PATATAS
PEPINO

18

CREMA DE CALABACÍN
SALMÓN AL HORNO
TOMATE Y ZANAHORIA

21

ARROZ BLANCO
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
TOMATE ALIÑADO

22

CREMA DE CALABACÍN
MERLUZA AL HORNO
TOMATE HORNO

23

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
PATATA ASADA

24

ARROZ BLANCO
POLLO ASADO
TOMATE Y ZANAHORIA

25

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) SALTEADA
TORTILLA FRANCESA
TOMATE ALIÑADO

28

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
TOMATE Y ZANAHORIA

29

ARROZ CON TOMATE
TORTILLA DE PATATAS
PEPINO

30

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
FILETE DE POLLO EMPANADO
PEPINO

31

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN
CREMA DE CALABAZA Y BONIATO
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
PATATAS DADO

□

**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.