

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA
POLLO AL HORNO
TOMATE NATURAL
YOGUR NATURAL

5

ARROZ CALDOSO
LOMO DE CERDO AL HORNO
MENESTRA DE VERDURAS
FRUTA

6

COLIFLOR SALTEADA
SALMÓN A LA PLANCHA
TOMATE HORNO
YOGUR DE SABOR

7

SOPA DE PASTA (TUBITO) SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
TORTILLA DE PATATA
ENSALADA MIXTA
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE CERDO A LA PLANCHA
PASTA (SIN GLUTEN NI HUEVO)
YOGUR NATURAL

11

SOPA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
MENESTRA DE VERDURAS
FRUTA

12

CALDO GALLEGO
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
CON ARROZ PILAF
FRUTA

13

JUDÍAS BLANCAS SALTEADAS
TORTILLA DE QUESO
NATILLAS

14

BRÓCOLI REHOGADO
CARNE ASADA
ENSALADA MIXTA
VERDURAS
FRUTA

17

SOPA DE PASTA (TUBITO) SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
GARBANZOS A LA BOLOÑESA
FRUTA

18

MACARRONES SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
SALMÓN AL HORNO
PATATAS VAPOR
YOGUR NATURAL

19

JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN
TIRES DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

20

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

21

MACARRONES SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
PESCADO AL HORNO
ENSALADA MIXTA
YOGUR DE SABOR

24

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA
LOMO DE CERDO AL HORNO
PATATA COCIDA
YOGUR

25

CREMA DE ZANAHORIAS
HAMBURGUESA CON QUESO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

26

SOPA DE PASTA (TUBITO) SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
SALTEADO DE POLLO CON VERDURAS CON ARROZ BLANCO
FRUTA

27

LENTEJAS (ECOLÓGICO) ESTOFADAS
SALMÓN A LA PLANCHA
ENSALADA MIXTA
NATILLAS

28

MENESTRA DE VERDURAS
ABADEJO FRITO CON MAIZENA
PATATAS FRITAS
FRUTA

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

aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



GUARDIANES
DE LA SALUD

Skool
arest
meraki



GROW
FOOD
BANKS

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

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:

NOTAS:

Temporada PRIMAVERA - VERANO

Elije productos de temporada para tus comidas: más frescos, más sabrosos y mejores para el planeta.



FRUTAS

Albaricoque	Limón	Paraguaya
Breva	Melocotón	Pera
Cereza	Melón	Sandía
Ciruela	Nectarina	
Higo	Níspero	



VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelga	Esparrago verde	Patata
Ajo	Espinacas	Pepino
Berenjena	Guisantes	Pimiento
Brócoli	Habas	Puerro
Calabacín	Judía verde, Lechuga	Rábano
Cebolla		Tomate
		Zanahoria

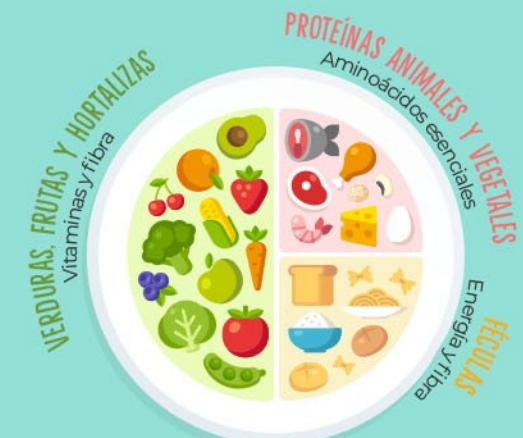
Fuente: calendario de frutas y verduras de temporada del ministerio de agricultura, pesca y alimentación.

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...

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

PODEMOS CENAR:

RECUELA: 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.