

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

8

JUDÍAS BLANCAS SALTEADAS
TORTILLA DE QUESO
NATILLAS

9

BRÓCOLI REHOGADO
CARNE ASADA
ENSALADA MIXTA
VERDURAS
FRUTA

12

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

13

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

14

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

15

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

16

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

19

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

20

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

21

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

22

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

23

MENESTRA DE VERDURAS
ABADEJO FRITO CON MAIZENA
PATATAS FRITAS
FRUTA

26

MACARRONES SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
SALMÓN A LA PLANCHA
PATATA PANADERA
FRUTA

27

GARBANZOS CON VERDURAS
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
PATATAS VAPOR
FRUTA

28

ARROZ CALDOSO
LOMO DE CERDO AL HORNO
MENESTRA DE VERDURAS
FRUTA

29

CREMA DE VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA MIXTA
YOGUR DE SABOR

30

SOPA DE PASTA (TUBITO) SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
CON ARROZ PILAF
FRUTA



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

Scolarest

Comer. Aprender. Vivir.

COMER. Recetas elaboradas a base de alimentos saludables, sabrosos y variados para que nuestros comensales disfruten a la hora de comer.

APRENDER. Valores y hábitos de vida saludables que permitan tomar decisiones responsables que les acompañen toda la vida.

VIVIR. Momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo en un entorno respetuoso con las personas y el medioambiente.



Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:

www.scolarest.es



NOTAS:

Temporada

OTOÑO - INVIERNO

Usa productos de temporada: MÁS FRESCOS, MÁS SABROSOS Y MEJORES PARA EL PLANETA.



FRUTAS



Aguacate
Caqui
Chirimoya
Frambuesa
Kiwi

Limón
Mandarina
Mango
Manzana
Naranja

Pera
Plátano
Uva



VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelgas
Ajo
Alcachofas
Berenjena
Brócoli
Calabacín
Calabaza
Col lombarda

Coliflor
Endivia
Escarola
Espinaca
Haba
Judía Verde
Lechuga
Pepino

Pimiento
Puerro
Rábano
Remolacha
Repollo
Tomate
Zanahoria

Verduras y Hortalizas
Vitaminas y fibra



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.