

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



12

SOPA DE COCIDO
GARBANZOS A LA BOLOÑESA
FRUTA

13

MACARRONES CON VERDURAS
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 A LA NAPOLITANA
PESCADO AL HORNO
ENSALADA MIXTA
YOGUR DE SABOR

FISH REVOLUTION



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 CON CALDO VEGETAL
SALTEADO DE POLLO CON VERDURAS CON ARROZ BLANCO
FRUTA

22

LENTEJAS ESTOFADAS
MERLUZA ORLY
ENSALADA MIXTA
NATILLAS

23

MENESTRA DE VERDURAS
CALAMARES A LA ROMANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

GUARDIANES
DE SALUD



26

MACARRONES CON TOMATE
FILETE DE MERLUZA A LA MARINERA
PATATA PANADERA
FRUTA

27

GARBANZOS CON VERDURAS
POLLO ASADO AL LIMÓN 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 FIDEOS
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 de elaboración y servicio.

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:


Scolarest

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

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

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... 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.