

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

8

CREMA DE LEGUMBRES (ALUBIAS)
NATILLAS

9

VERDURA (CALABACÍN, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURA CON CERDO
FRUTA NATURAL TRITURADA

12

CREMA DE LEGUMBRES (GARBANZOS)
FRUTA NATURAL TRITURADA

13

VERDURA (CALABACÍN, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURADA CON MERLUZA
YOGUR NATURAL

14

VERDURA (CALABACÍN, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURADA CON POLLO
FRUTA NATURAL TRITURADA

15

CREMA DE LEGUMBRES (ALUBIAS)
FRUTA NATURAL TRITURADA

16

VERDURA TRITURADA CON ABADEJO
YOGUR DE SABOR

19

VERDURA (CALABACÍN, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURA CON CERDO
YOGUR

20

VERDURA (CALABACÍN, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURADA CON TERNERA
FRUTA NATURAL TRITURADA

21

VERDURA (CALABACÍN, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURADA CON POLLO
FRUTA NATURAL TRITURADA

22

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS)
NATILLAS

23

VERDURA TRITURADA CON ABADEJO
FRUTA NATURAL TRITURADA

26

VERDURA (CALABACÍN, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURADA CON MERLUZA
FRUTA NATURAL TRITURADA

27

CREMA DE LEGUMBRES (GARBANZOS)
FRUTA NATURAL TRITURADA

28

VERDURA (CALABACÍN, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURA CON CERDO
FRUTA NATURAL TRITURADA

29

VERDURA (CALABACÍN, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURADA CON PAVO
YOGUR DE SABOR

30

VERDURA (CALABACÍN, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURADA CON TERNERA
FRUTA NATURAL TRITURADA

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



FISH
REVOLUTION



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

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.