

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

17

18

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

DIA UNIVERSAL DEL NIÑO
MACARRONES CON SALSA DE QUESO
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
LECHUGA Y OLIVAS
GELATINA DE FRESA

21

22

23

24

25

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA DE TOMATE
FRUTA

SOPA MINISTRONE
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUISANTES
YOGUR

CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES
GARBANZOS CON VERDURAS Y CERDO
SICHUAN
FRUTA

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
NUGGETS DE POLLO
LECHUGA Y REMOLACHA
COMPOTA MANZANA ALBARICOQUE

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

28

29

30

SOPA DE LLUVIA
POLLO AL LIMÓN
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
TOMATE CON ORÉGANO
YOGUR

CREMA DE CALABACÍN
CANELONES RELLENOS DE CARNE CON
BECHAMEL SUAVE
FRUTA

AQUÍ
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program 

Por Cuentos
skoolarest

¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!

FISH
REVOLUTION

SABOREANDO
LOS
MARES 

Grow **FOOD
BANKS**

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

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS
Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS
Scolarest