

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

6

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y
TERNERA

7

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABAZA Y PAVO

8

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y
PESCADO

11

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y
POLLO

12

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, NABO Y
TERNERA

13

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y
PAVO

14

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABAZA Y POLLO

15

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y
PESCADO

18

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y
PESCADO

19

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, NABO Y
POLLO

20

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y
TERNERA

21

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABAZA Y PAVO

22

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y
PESCADO

25

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y
POLLO

26

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, NABO Y
TERNERA

27

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y
PAVO

28

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABAZA Y
PESCADO

29

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y
TERNERA

AQUÍ
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program 

De Cumbios
skoolarest 

¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!

FISH
REVOLUTION

SABOREANDO
LOS
MARES 

Grow
FOOD
BANKS

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