

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

6

7

8

11

12

13

14

15

18

19

20

21

22

25

26

27

28

29

CREMA DE VERDURAS  
GALLO SAN PEDRO EN ADOBO AL HORNO  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

CREMA DE LEGUMBRES (ALUBIAS)  
TORTILLA DE PATATAS  
LECHUGA Y REMOLACHA  
FRUTA

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
FILETE DE MAZA DE CERDO AL HORNO  
PISTO  
FRUTA

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
POLLO, PATATAS, ZANAHORIAS Y JUDÍAS  
VERDES  
YOGUR

CREMA DE COLIFLOR  
MAGRO EN SALSA DE TOMATE  
FRUTA

CREMA DE ZANAHORIAS  
POLLO AL LIMÓN  
TOMATE Y ZANAHORIA  
FRUTA

LENTEJAS CON CALABACÍN  
HUEVOS FRITOS  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

MACARRONES (INTEGRAL) NAPOLITANA  
FILETE DE ABADJO A LA PLANCHA  
ENSALADA VERDE  
YOGUR

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON  
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)  
ESTOFADO DE GARBANZOS CON SECRETO DE  
CERDO  
FRUTA

CODITOS DE PASTA CON SALSA DE TOMATE  
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS  
TORTILLA DE PATATAS  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

**JORNADA FISH REVOLUTION**  
ARROZ THAI  
FILETE DE MERLUZA CON TAPENADE VERDE Y  
RATATOUILLE  
FRUTA

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
POLLO, PATATAS, ZANAHORIAS Y JUDÍAS  
VERDES  
YOGUR

CREMA DE CALABACÍN  
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

AQUÍ  
SE COCINA  
100% CON  
ACEITE  
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE  
Program

Por Cuentas  
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