

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

6

7

8

CREMA DE CALABACÍN
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
FRUTA

ARROZ CON TOMATE
HUEVOS REVUELTOS
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

ALCACHOFAS CON PATATA
POLLO ASADO A LA PROVENZAL CON MANZANA
FRUTA

11

12

13

14

15

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

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
FILETE DE MAZA DE CERDO AL HORNO
PISTO (TOMATE, PIMIENTO, CALABACÍN Y CEBOLLA)
FRUTA

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO (SIN GARBANZOS)
FRUTA

CREMA DE COLIFLOR
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

18

19

20

21

22

CREMA DE ZANAHORIAS
POLLO AL LIMÓN
TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA

CALABACÍN A LA PROVENZAL
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
SECRETO DE CERDO AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

25

26

27

28

29

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
ENSALADA VERDE
FRUTA

PATATAS EN SALSA VERDE
TORTILLA FRANCESA
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
FILETE DE MERLUZA CON TAPENADE VERDE Y RATATOUILLE
FRUTA

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO (SIN GARBANZOS)
FRUTA

CREMA DE CALABACÍN
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ
FRUTA

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

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