

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

LENTEJAS ESTOFADAS CON PATATA  
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS  
JUDIA BROTE Y ZANAHORIA  
FRUTA

3

LAZOS CON TOMATE  
MERLUZA EN SALSA VERDE  
GUISANTES Y PATATAS DADO  
FRUTA

6

CREMA DE JUDÍAS VERDES  
POLLO AL HORNO CON MANZANA  
GELATINA

7

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA  
TORTILLA DE PATATAS  
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y  
ZANAHORIA  
FRUTA

8

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

9

FESTIVO

10

ESPIRALES CON TOMATE Y ALBAHACA  
ABADEJO A LA ANDALUZA  
LECHUGA Y CEBOLLA  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

13

MACARRONES CON TOMATE  
MERLUZA AL LIMÓN  
ZANAHORIA EN RODAJAS  
FRUTA

14

LENTEJAS CON VERDURAS  
CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS)  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

15

ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES,  
ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE  
HUEVOS REVUELTOS CON ATUN  
TOMATE NATURAL EN RODAJAS  
FRUTA

16

SOPA DE ESTRELLAS  
POLLO ASADO  
LECHUGA Y TOMATE  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

17

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON  
PICATOSTES  
GARBANZOS A LA BOLOÑESA  
FRUTA

20

**DÍA UNIVERSAL DEL NIÑO**  
ESPIRALES TRICOLOR CON SOFRITO DE  
TOMATE NATURAL Y ORÉGANO  
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA  
ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA  
FRUTA

21

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA  
FILETE DE ABADEJO EN SALSA  
LECHUGA Y COL LOMBARDA  
FRUTA

22

CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA  
TORTILLA DE CALABACÍN  
LECHUGA Y JUDIA BROTE  
FRUTA

23

SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

24

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON  
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)  
ARROZ EN PAELLA CON CALAMARES  
FRUTA

27

LENTEJAS A LA JARDINERA  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

28

**JORNADA FISH REVOLUTION**  
FIDEUA CON VERDURITAS  
ABADEJO FRITO CON MAIZENA  
PATATAS FRITAS  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

29

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO  
HUEVOS FRITOS  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

30

BRÓCOLI REHOGADO  
FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO  
CALABACÍN AL HORNO  
FRUTA

AQUÍ  
SE COCINA  
100% CON  
ACEITE  
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE  
Program

Por Cuantos  
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