

**LUNES**

**MARTES**

**MIÉRCOLES**

**JUEVES**

**VIERNES**

□

□

□

1

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA  
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON  
SERRANO  
YOGUR

2

SOPA CASERA DE AVE  
FILETE DE AGUJA EN SALSA  
BRÓCOLI REHOGADO  
FRUTA

5

ARROZ CON VERDURAS  
CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO  
TOMATE Y ZANAHORIA  
FRUTA

6

MACARRONES A LA CARBONARA  
FILETE DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS  
(ZANAHORIA, PATATA Y PIMIENTOS)  
PATATAS DADO  
FRUTA

7

CREMA DE CALABAZA  
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN  
PATATA AL HORNO CON PIEL  
FRUTA

8

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL  
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO  
(SIN GARBANZOS)  
YOGUR

9

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS  
PIZZA ROMANA CON TOMATE, QUESO Y  
JAMON  
FRUTA

12

ESPINACAS CON PATATAS Y ZANAHORIA  
REHOGADAS  
HAMBURGUESA MIXTA CON CEBOLLA  
POCHADA  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

13

SOPA DE PICADILLO (CON FIDEOS Y JAMON)  
POLLO ASADO A LA PROVENZAL CON  
MANZANA  
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON  
ZANAHORIA  
TORTILLA DE PATATAS  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

15

ARROZ CON VERDURAS  
CINTA DE LOMO AL AJILLO  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR

16

MACARRONES CON TOMATE  
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

19

CREMA DE ZANAHORIAS  
RAGOUT DE POLLO  
CHAMPIÑONES  
FRUTA

20

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS  
HUEVOS FRITOS  
PATATAS FRITAS  
YOGUR

21

SOPA DE FIDEOS  
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

22

**NO LECTIVO**

23

**NO LECTIVO**

26

CREMA DE VERDURAS  
SAN JACOBO DE PAVO Y QUESO AL HORNO  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

27

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y  
FRITO)  
ENSALADA CON BROTES DE JUDÍA Y  
ZANAHORIA  
FRUTA

28

MACARRONES (INTEGRAL) A LA ITALIANA  
POLLO AL AJILLO  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

29

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL  
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO  
(SIN GARBANZOS)  
YOGUR

□

aprende  
acomer  
sano.org



FISH  
REVOLUTION



GUARDIANES  
DE LA SALUD



Grow  
FOOD  
BANKS

# Scolarest

Una experiencia **gastronómica**,

**SALUDABLE, SEGURA Y SOSTENIBLE**

- ✓ Experiencias gastronómicas y saludables para todas las edades.
- ✓ Creamos espacios de aprendizaje, de relación y convivencia.
- ✓ Velamos por la seguridad de nuestros comensales.
- ✓ Cuidamos del planeta.



[www.scolarest.es](http://www.scolarest.es)

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:

## Temporada

### OTOÑO - INVIERNO

Utiliza productos de temporada para la elaboración de las cenas.

#### FRUTAS

Pera		Kiwi		Uva	
Plátano		Mandarina		Fresa	
Manzana		Aguacate		Granada	
Naranja		Melón			

#### VERDURAS

Calabaza		Ajo fresco		Escarola	
Remolacha		Col		Apio	
Espinacas		Lombarda		Zanahoria	
Cebolla blanca		Coles de bruselas		Cogollo	
Cebolla roja		Coliflor		Lechugas	
Puerro		Brócoli		Acelgas	
				Patatas	

#### PESCADOS

Bonito del norte		Melva		Salmon	
Caballa		Mero		Sepia	
Dorada		Lubina		Trucha	
Palometa		Pez espada			

## ¿Qué comer?

### RECOMENDACIÓN DE CENAS



Si hemos comido... podemos cenar:

- Cereales, féculas o legumbres → Verduras, hortalizas crudas o legumbres cocidas
- Verduras → Cereales o féculas
- Carne → Pescado o huevo
- Pescado → Carne magra o huevo
- Huevo → Pescado o carne magra
- Fruta → Lácteos o fruta
- Lácteos → Fruta

COCINA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIES PARA ADEREAR LAS CENAS Y REDUCIR LA SAL.

✓ RECOMENDACIÓN: 4 g/día