

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE JUDÍAS VERDES  
HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN  
PATATAS FRITAS  
YOGUR

2

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

5

LENTEJAS ESTOFADAS  
CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO  
TOMATE Y ZANAHORIA  
FRUTA

6

MACARRONES A LA CARBONARA  
MERLUZA EN SALSA VERDE  
GUISANTES  
FRUTA

7

CREMA DE CALABAZA  
POLLO ASADO  
PATATA AL HORNO CON PIEL  
FRUTA

8

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

9

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

12

CREMA DE GUISANTES  
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

PAELLA DE 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 TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ  
Y ZANAHORIA)  
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

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIAS Y  
ARROZ  
VARITAS DE MERLUZA  
ENSALADA CON BROTES DE JUDÍA Y  
ZANAHORIA  
FRUTA

28

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

29

SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO  
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  
Plátano  
Manzana  
Naranja



Kiwi  
Mandarina  
Aguacate  
Melón



Uva  
Fresa  
Granada

## VERDURAS

Calabaza  
Remolacha  
Espinacas  
Cebolla blanca  
Cebolla roja  
Puerro



Ajo fresco  
Col  
Lombarda  
Coles de bruselas  
Coliflor  
Brócoli



Escarola  
Apio  
Zanahoria  
Cogollo  
Lechugas  
Acelgas  
Patatas

## PESCADOS

Bonito del norte  
Caballa  
Dorada  
Palometa

Melva  
Mero  
Lubina  
Pez espada



Salmon  
Sepia  
Trucha



¿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 ADEREZAR LAS CENAS Y REDUCIR LA SAL.

✓ **RECOMENDACIÓN:** 4 g/día

NOTAS:

