

**LUNES**

**MARTES**

**MIÉRCOLES**

**JUEVES**

**VIERNES**

□

□

□

1

CREMA DE JUDÍAS VERDES  
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

2

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
FILETE DE AGUJA EN SALSA  
BRÓCOLI REHOGADO  
FRUTA

5

LENTEJAS ESTOFADAS  
CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS)  
TOMATE Y ZANAHORIA  
FRUTA

6

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO  
MERLUZA EN SALSA VERDE  
GUISANTES  
FRUTA

7

CREMA DE CALABAZA  
POLLO ASADO  
PATATA AL HORNO CON PIEL  
FRUTA

8

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO  
FRUTA

9

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS  
GUIZO DE CERDO A LA ITALIANA CON ACEITUNAS NEGRAS  
FRUTA

12

CREMA DE GUISANTES  
HAMBURGUESA MIXTA CON CEBOLLA POCHADA  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

13

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
POLLO ASADO A LA PROVENZAL CON MANZANA  
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA  
GALLO SAN PEDRO AL HORNO  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

15

PAELLA DE VERDURAS  
CINTA DE LOMO AL AJILLO  
TOMATE CON ORÉGANO  
FRUTA

16

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA  
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)  
ABADEJO AL HORNO  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

21

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

22

**NO LECTIVO**

23

**NO LECTIVO**

26

CREMA DE VERDURAS  
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

27

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIAS Y ARROZ  
ABADEJO FRITO CON MAIZENA  
ENSALADA CON BROTES DE JUDÍA Y ZANAHORIA  
FRUTA

28

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA  
POLLO AL AJILLO  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

29

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO  
FRUTA

□

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 ADEREZAR LAS CENAS Y REDUCIR LA SAL.

✓ **RECOMENDACIÓN:** 4 g/día

## NOTAS: