

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



7

LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS  
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS  
CON MAIZENA  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA

8

JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA  
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

9

MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA  
CON QUESO  
FILETE DE CERDO AL AJILLO  
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ  
FRUTA

10

ARROZ AL PESTO  
GARBANZOS CON ESPINACAS Y PATATA  
(ECOLÓGICO)  
YOGUR

11

CREMA DE BRÓCOLI  
TORTILLA DE PATATA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

14

SOPA DE AVE CON PASTA  
FILETE DE AGUJA EN SALSA  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

15

CREMA DE PUERROS  
HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO  
PATATAS DADO  
FRUTA

16

LENTEJAS ESTOFADAS DE LA ABUELA  
HUEVOS FRITOS CON PISTO  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

17

ARROZ CANTONÉS CON TORTILLA,  
ZANAHORIA Y GUISANTES  
CHILI DE FRIJOLES CON LEGUMBRETA Y  
VERDURAS  
LECHUGA Y OLIVAS  
YOGUR

18

MACARRONES (INTEGRAL) CON TOMATE,  
HUEVO Y QUESO  
LU ROU FAN ( ESTOFADO DE CERDO  
TAIWANES )  
CON ARROZ PILAF  
FRUTA

21

CREMA DE COLIFLOR CON ACEITE DE  
SOBRASADA  
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

22

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS A LA CASERA  
TORTILLA DE CALABACÍN  
LECHUGA, TOMATE Y PEPINO  
FRUTA

23

ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA  
POLLO EN SALSA  
ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y  
OLIVAS  
FRUTA

24

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

25

JUDÍAS VERDES CON BOLOÑESA VEGETAL  
ALBÓNDIGAS EN SALSA ESPAÑOLA  
GUISANTES Y ZANAHORIA CUBO  
FRUTA

28

CREMA DE VERDURAS (JUDÍA VERDE,  
PATATA, ZANAHORIA Y GUISANTES)  
LOMO EN SALSA ANDALUZA  
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y  
MAÍZ  
FRUTA

29

ESPAGUETIS CON PISTOMATE  
WOK DE ALUBIA PINTA CON VERDURAS Y  
POLLO  
FRUTA

30

PANACHE DE ZANAHORIA, PATATA,  
GUISANTES Y JUDIA VERDE  
POLLO TIKKA MASALA  
CON ARROZ PILAF  
FRUTA



# Scolarest

Comer. Aprender. Vivir.

**COMER.** Recetas elaboradas a base de alimentos saludables, sabrosos y variados para que nuestros comensales disfruten a la hora de comer.

**APRENDER.** Valores y hábitos de vida saludables que permitan tomar decisiones responsables que les acompañen toda la vida.

**VIVIR.** Momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo en un entorno respetuoso con las personas y el medioambiente.



NOTAS:

## Temporada

### PRIMAVERA - VERANO

Elige productos de temporada:  
MÁS FRESCOS, MÁS SABROSOS  
Y MEJORES PARA EL PLANETA.



### FRUTAS



Albaricoque  
Breva  
Cereza  
Ciruela  
Higo

Limón  
Melocotón  
Melón  
Nectarina  
Níspero

Paraguaya  
Pera  
Plátano  
Sandía

### VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelga  
Ajo  
Berenjena  
Brócoli  
Calabacín  
Cebolla  
Coliflor  
Espinacas

Espárrago  
Verde  
Guisantes  
Habas  
Judía Verde  
Lechuga  
Nabo  
Pepino

Pimiento  
Puerro  
Rábano  
Tomate  
Zanahoria



Calendario de frutas y verduras de temporada del ministerio de agricultura, pesca y alimentación.

## CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

Una manera sencilla de planificar una cena saludable es

### A TRAVÉS DEL PLATO HARVARD

Con este reparto es fácil entender las proporciones de cada grupo de alimentos.



## SI HEMOS COMIDO... PODEMOS CENAR:

|                                     |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| Pasta, arroz, legumbres, patatas... | → Verduras cocinadas o ensalada       |
| Verduras cocinadas o ensalada       | → Pasta, arroz, legumbres, patatas... |
| Carne                               | → Pescado o huevo                     |
| Pescado                             | → Carne o huevo                       |
| Huevo                               | → Pescado o carne                     |
| Fruta                               | → Lácteos o Fruta                     |
| Lácteos                             | → Fruta                               |

**RECUERDA:** incluye siempre verduras y hortalizas en comidas y cenas. En caso de alergia o intolerancia a algún alimento, sustituirlo por un alimento del mismo grupo alimentario, o en su defecto, por otro alimento con valor nutricional similar.

CONSULTA ESTE QR  
PARA MÁS INFORMACIÓN  
SOBRE EL MENÚ

