

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

FESTIVO

3

ARROZ CON TOMATE
FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

4

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
FRUTA DE TEMPORADA

5

SOPA DE PASTA (TUBITO) SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

6

MACARRONES SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
FILETE DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS (ZANAHORIA, PATATA Y PIMIENTOS)
LECHUGA Y BROTES
FRUTA DE TEMPORADA

9

FESTIVO

10

CREMA DE PUERRO Y PATATA
POLLO AL CHILINDRÓN
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

11

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA DE TEMPORADA

12

CREMA DE JUDÍAS VERDES Y PATATAS
CINTA DE LOMO AL AJILLO
ENSALADA CON BROTES Y ZANAHORIA
POSTRE VEGETAL DE SOJA

13

MACARRONES SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
FAJITAS (DE POLLO, PIMIENTO, TOMATE Y CEBOLLA)
FRUTA DE TEMPORADA

16

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, JUDÍA VERDE Y ZANAHORIA)
ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA
PATATAS DADO
FRUTA DE TEMPORADA

17

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS A LA CASERA
MERLUZA AL HORNO CON OREGANO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA DE TEMPORADA

18

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
POLLO ASADO A LA PROVENZAL
TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

19

SOPA DE PASTA (TUBITO) SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

20

DÍA UNIVERSAL DEL NIÑO

ARROZ CON TOMATE
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

23

CREMA DE JUDÍAS VERDES Y PATATAS
POLLO ASADO AL ORÉGANO
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA
FRUTA DE TEMPORADA

24

MACARRONES SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y LIMON
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA DE TEMPORADA

25

ALUBIAS PINTAS GUIADAS CON ZANAHORIA
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y COL LOMBARDA
FRUTA DE TEMPORADA

26

LA RUTA DE LAS ESPECIAS

KHICHI ARROZ CON LENTEJAS
ESTOFADO DE CERDO CON AROMA DE CANELA
GUISANTES
POSTRE VEGETAL DE SOJA

27

CREMA DE COLIFLOR CON ACEITE DE SOBRASADA
ROPA VIEJA CANARIA DE POLLO
LECHUGA Y BROTES
FRUTA DE TEMPORADA

30

LENTEJAS A LA RIOJANA
FILETE DE MERLUZA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA



FISH
REVOLUTION



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.



Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:

www.scolarest.es



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

