

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
LASAÑA DE CARNE 125g 2,5R
MAÍZ Y OLIVAS
FRUTA 1R

3

SOOPA DE COCIDO (50g FIDEOS 1R)
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS (75g
1,5R), MORCILLO, POLLO, Y REPOLLO
YOGUR 1R

4

ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO 100g
2,5R
CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE
ENSALADA VERDE
FRUTA 1R

7

SOPA DE LLUVIA (50g FIDEOS 1R)
HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO
PATATAS DADO 75g 1,5R
FRUTA 1R

8

LENTEJAS ESTOFADAS 125g 2,5R
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE
VERDURAS
YOGUR 1R

9

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS 100g 2,5R
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA 1R

10

FIDEUA CON VERDURITAS 75g 1,5R
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS 30g 1R
YOGUR 1R

11

JUDÍAS VERDES CON PATATAS (125g 2,5R) Y
ZANAHORIA
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA 1R

14

ARROZ GRATINADO CON VERDURAS 100g
2,5R
ALBÓNDIGAS DE MERLUZA EN SALSA
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA 1R

15

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
CALABAZA 125g 2,5R
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR 1R

16

CREMA DE VERDURAS (50g PATATA 1R)
POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
PURÉ DE PATATAS 75g 1,5R
FRUTA 1R

17

SOPA DE COCIDO (50g FIDEOS 1R)
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS (75g
1,5R), MORCILLO, POLLO, Y REPOLLO
FRUTA 1R

18

MACARRONES CON SALSA DE QUESO 75g
1,5R
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN 50g 1R
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA 1R

21

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA 75g
1,5R
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS 30g 1R
YOGUR 1R

22

ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CON TOMATE
125g 2,5R
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y
GUISANTES
YOGUR 1R

23

CREMA DE PUERROS (50g PATATA 1R)
GARBANZOS CON VERDURAS Y CERDO
SICHUAN 75g 1,5R
FRUTA 1R

24

SOPA DE ESTRELLAS (50g PASTA 1R)
NUGGETS DE POLLO
PURÉ DE PATATAS 75g 1,5R
YOGUR 1R

25

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO 100g 2,5R
FILETE DE ABADJO A LA ANDALUZA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA 1R

28

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA 125g 2,5R)
PECHUGA DE POLLO EN SALSA
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA 1R

29

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS 125g 2,5R
TORTILLA DE FRANCESA
TOMATE CON ORÉGANO
YOGUR 1R

30

CREMA DE CALABACÍN (50g PATATA 1R)
CANELONES RELLENOS DE CARNE CON
BECHAMEL SUAVE 75g 1,5R
FRUTA 1R

AQUI
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!

FISH
REVOLUTION

SABOREANDO
LOS
MARES

Grow
FOOD
BANKS

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

→

VERDURAS

→

CARNE

→

PESCADO

→

HUEVO

→

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

→

CEREALES O FÉCULAS

→

PESCADO O HUEVO

→

CARNE MAGRA O HUEVO

→

PESCADO O CARNE MAGRA

→

LÁCTEOS O FRUTA

→

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
MAÍZ Y OLIVAS
FRUTA

3

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

4

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE
ENSALADA VERDE
FRUTA

7

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

8

LENTEJAS ESTOFADAS
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS
YOGUR DESNATADO

9

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
PISTO
FRUTA

10

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA)
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DESNATADO

11

JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ARROZ GRATINADO CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

15

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR DESNATADO

16

CREMA DE VERDURAS
POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

17

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

18

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

21

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DESNATADO

22

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
POLLO EN SALSA
YOGUR DESNATADO

23

CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES
GARBANZOS CON VERDURAS Y CERDO
SICHUAN
FRUTA

24

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
TIRAS DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y REMOLACHA
YOGUR DESNATADO

25

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

28

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
PECHUGA DE POLLO EN SALSA
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

29

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
TOMATE CON ORÉGANO
YOGUR DESNATADO

30

CREMA DE CALABACÍN
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

AQUÍ
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!

FISH
REVOLUTION

SABOREANDO
LOS
MARES

Grow
FOOD
BANKS

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA MAGRO EN SALSA DE TOMATE MAÍZ Y OLIVAS FRUTA	3 SOPA DE PASTA COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO YOGUR DESNATADO	4 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE ENSALADA VERDE FRUTA
7 SOPA DE LLUVIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	8 LENTEJAS ESTOFADAS MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS YOGUR DESNATADO	9 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO FRUTA	10 FIDEUA CON VERDURITAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE YOGUR DESNATADO	11 JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN LECHUGA Y MAÍZ FRUTA
14 ARROZ CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EN SALSA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA	15 ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y CEBOLLA YOGUR DESNATADO	16 CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO PURÉ DE PATATAS FRUTA	17 SOPA DE PASTA COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO FRUTA	18 MACARRONES CON TOMATE CINTA DE LOMO A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA
21 LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA TORTILLA FRANCESA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE YOGUR DESNATADO	22 ESPAGUETIS CON TOMATE POLLO EN SALSA YOGUR DESNATADO	23 CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES GARBANZOS CON VERDURAS Y CERDO SICHUAN FRUTA	24 SOPA DE ESTRELLAS TIRAS DE POLLO A LA PLANCHA LECHUGA Y REMOLACHA YOGUR DESNATADO	25 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO FILETE DE ABADEJO AL HORNO ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA
28 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) PECHUGA DE POLLO EN SALSA LECHUGA Y PEPINO FRUTA	29 ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS TORTILLA FRANCESA TOMATE CON ORÉGANO YOGUR DESNATADO	30 CREMA DE CALABACÍN MAGRO EN SALSA DE TOMATE FRUTA		

AQUI SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 CREMA DE VERDURAS MAGRO DE CERDO CON PATATAS DADO LECHUGA YOGUR NATURAL	3 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO (SIN GARBANZOS) YOGUR NATURAL	4 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES CABALLA AL HORNO ENSALADA VERDE YOGUR NATURAL
7 SOPA DE LLUVIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA LECHUGA YOGUR NATURAL	8 CREMA DE CALABACÍN MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS YOGUR NATURAL	9 ARROZ CON VERDURAS (SIN TOMATE) TORTILLA FRANCESA YOGUR NATURAL	10 FIDEUA DE SETAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS YOGUR NATURAL	11 BRÓCOLI CON PATATA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN LECHUGA YOGUR NATURAL
14 ARROZ CON VERDURAS (SIN TOMATE) FILETE DE ABADEJO EN SALSAS LECHUGA YOGUR NATURAL	15 VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA) TORTILLA DE PATATAS LECHUGA YOGUR NATURAL	16 CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO PURÉ DE PATATAS YOGUR NATURAL	17 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO (SIN GARBANZOS) YOGUR NATURAL	18 MACARRONES SALTEADOS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS YOGUR NATURAL
21 ESPINACAS REHOGADAS CON AJO HUEVOS FRITOS PATATAS FRITAS YOGUR NATURAL	22 ESPAGUETIS SALTEADOS POLLO EN SALSAS YOGUR NATURAL	23 CREMA DE PUERROS MAGRO DE CERDO EN SALSAS CON VERDURAS YOGUR NATURAL	24 SOPA DE ESTRELLAS TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA LECHUGA YOGUR NATURAL	25 ARROZ BLANCO FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA ENSALADA VERDE YOGUR NATURAL
28 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) PECHUGA DE POLLO EN SALSAS LECHUGA Y PEPINO YOGUR NATURAL	29 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES TORTILLA DE PATATAS ENSALADA VERDE YOGUR NATURAL	30 CREMA DE CALABACÍN MAGRO DE CERDO CON PATATAS DADO YOGUR NATURAL		

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org



FISH REVOLUTION



Grow FOOD BANKS

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 CREMA DE VERDURAS MAGRO DE CERDO CON PATATAS DADO MAÍZ Y OLIVAS	3 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO (SIN GARBANZOS)	4 ARROZ BLANCO CABALLA AL HORNO ENSALADA VERDE
7 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN FILETE DE POLLO A LA PLANCHA LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA	8 CREMA DE CALABACÍN FILETE DE MERLUZA AL HORNO	9 ARROZ EN PAELLA CON POLLO Y VERDURAS (PIMIENTO Y ZANAHORIA) TORTILLA FRANCESA	10 PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) SALTEADA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS	11 JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN LECHUGA Y MAÍZ
14 ARROZ CON TOMATE Y PIMIENTO FILETE DE ABADEJO EN SALSAS LECHUGA Y TOMATE	15 VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA) TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y TOMATE	16 CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO PURÉ DE PATATAS	17 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO (SIN GARBANZOS)	18 PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) SALTEADA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS
21 ESPINACAS CON PATATAS HUEVOS FRITOS PATATAS FRITAS	22 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSAS DE TOMATE CASERA POLLO EN SALSAS	23 CREMA DE PUERROS FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA	24 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN NUGGETS DE POLLO CASEROS (SIN GLUTEN) LECHUGA	25 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO FILETE DE ABADEJO AL HORNO ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
28 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) PECHUGA DE POLLO EN SALSAS DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO	29 ARROZ BLANCO TORTILLA DE PATATAS TOMATE CON ORÉGANO	30 CREMA DE CALABACÍN MAGRO DE CERDO CON PATATAS DADO		

**AQUÍ
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA**

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program 

Skoolarest

**¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!**

**FISH
REVOLUTION**

**SABOREANDO
LOS
MARES**

**Grow FOOD
BANKS**

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso de elaboración y servicio.
No utilizar ajo ni cebolla en las elaboraciones.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

→

VERDURAS

→

CARNE

→

PESCADO

→

HUEVO

→

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

→

CEREALES O FÉCULAS

→

PESCADO O HUEVO

→

CARNE MAGRA O HUEVO

→

PESCADO O CARNE MAGRA

→

LÁCTEOS O FRUTA

→

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO MAÍZ Y OLIVAS FRUTA	3 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO FRUTA	4 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE ENSALADA VERDE FRUTA
7 SOPA DE LLUVIA HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	8 LENTEJAS ESTOFADAS MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS FRUTA	9 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO FRUTA	10 FIDEUA CON VERDURITAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS FRUTA	11 JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN LECHUGA Y MAÍZ FRUTA
14 ARROZ CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EN SALSA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA	15 ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA	16 CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO PURÉ DE PATATAS FRUTA	17 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO FRUTA	18 MACARRONES CON TOMATE CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS) LECHUGA Y OLIVAS GELATINA DE FRESA
21 LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA HUEVOS FRITOS PATATAS FRITAS FRUTA	22 ESPAGUETIS CON TOMATE ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUISANTES FRUTA	23 CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES GARBANZOS CON VERDURAS Y CERDO SICHUAN FRUTA	24 SOPA DE ESTRELLAS NUGGETS DE POLLO LECHUGA Y REMOLACHA FRUTA	25 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA
28 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) PECHUGA DE POLLO EN SALSA LECHUGA Y PEPINO FRUTA	29 ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATAS TOMATE CON ORÉGANO FRUTA	30 CREMA DE CALABACÍN MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO FRUTA		

AQUI SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org



FISH REVOLUTION



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso de elaboración y servicio.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

→

VERDURAS

→

CARNE

→

PESCADO

→

HUEVO

→

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

→

CEREALES O FÉCULAS

→

PESCADO O HUEVO

→

CARNE MAGRA O HUEVO

→

PESCADO O CARNE MAGRA

→

LÁCTEOS O FRUTA

→

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
LASAÑA DE VERDURAS
MAÍZ Y OLIVAS
FRUTA

3

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

4

ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

7

SOPA DE LLUVIA
HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

8

LENTEJAS ESTOFADAS
FILETE DE ABADEJO A LA ROMANA
YOGUR

9

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA

10

FIDEUA CON VERDURITAS
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
YOGUR

11

JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ARROZ GRATINADO CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO EN SALSAS
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

15

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR

16

CREMA DE VERDURAS
POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

17

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

18

MACARRONES CON SALSAS DE QUESO
CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS)
LECHUGA Y OLIVAS
GELATINA DE FRESA

21

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
YOGUR

22

ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CON TOMATE
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUIANTES
YOGUR

23

CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES
GARBANZOS CON VERDURAS Y CERDO
SICHUAN
FRUTA

24

SOPA DE ESTRELLAS
NUGGETS DE POLLO
LECHUGA Y REMOLACHA
YOGUR

25

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

28

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
PECHUGA DE POLLO EN SALSAS
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

29

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE CON ORÉGANO
YOGUR

30

CREMA DE CALABACÍN
CANELONES CASEROS DE ESPINACA Y QUESO
DE CABRA
FRUTA

AQUI
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!

FISH
REVOLUTION

SABOREANDO
LOS
MARES

Grow
FOOD
BANKS

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA LASAÑA DE VERDURAS MAÍZ Y OLIVAS FRUTA	3 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO YOGUR	4 ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE ENSALADA VERDE FRUTA
7 SOPA DE LLUVIA HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	8 LENTEJAS ESTOFADAS MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS YOGUR	9 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO FRUTA	10 FIDEUA CON VERDURITAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS YOGUR	11 JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN LECHUGA Y MAÍZ FRUTA
14 ARROZ GRATINADO CON VERDURAS ALBÓNDIGAS DE MERLUZA EN SALSA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA	15 ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y CEBOLLA YOGUR	16 CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO PURÉ DE PATATAS FRUTA	17 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO FRUTA	18 MACARRONES CON SALSA DE QUESO CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN LECHUGA Y OLIVAS GELATINA DE FRESA
21 LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA HUEVOS FRITOS PATATAS FRITAS YOGUR	22 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CON TOMATE ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUIANTES YOGUR	23 CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES GARBANZOS CON VERDURAS Y CERDO SICHUAN FRUTA	24 SOPA DE ESTRELLAS NUGGETS DE POLLO LECHUGA Y REMOLACHA YOGUR	25 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO FILETE DE ABADENO A LA ANDALUZA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA
28 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) PECHUGA DE POLLO EN SALSA LECHUGA Y PEPINO FRUTA	29 ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATAS TOMATE CON ORÉGANO YOGUR	30 CREMA DE CALABACÍN CANELONES RELLENOS DE CARNE CON BECHAMEL SUAVE FRUTA		

AQUI SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS
DADO
MAÍZ Y OLIVAS
FRUTA

3

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

4

ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO
CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE
ENSALADA VERDE
FRUTA

7

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

8

LENTEJAS (ECOLÓGICO) ESTOFADAS CON
PATATA
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS
YOGUR

9

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA

10

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA)
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
YOGUR

11

JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ARROZ GRATINADO CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

15

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA,
PATATA)
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR

16

CREMA DE VERDURAS
POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

17

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

18

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS)
LECHUGA Y OLIVAS
GELATINA DE FRESA

21

LENTEJAS (ECOLÓGICO) GUIADAS CON
ZANAHORIA
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
YOGUR

22

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUIANTES
YOGUR

23

CREMA DE PUERROS
GARBANZOS CON VERDURAS
FRUTA

24

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
NUGGETS DE POLLO CASEROS (SIN GLUTEN)
LECHUGA Y REMOLACHA
YOGUR

25

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

28

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE TOMATE
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

29

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE CON ORÉGANO
YOGUR

30

CREMA DE CALABACÍN
MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS
DADO
FRUTA

AQUI
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!

FISH
REVOLUTION

SABOREANDO
LOS
MARES

Grow
FOOD
BANKS

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO MAÍZ Y OLIVAS FRUTA	3 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO FRUTA	4 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE ENSALADA VERDE FRUTA
7 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	8 LENTEJAS (ECOLÓGICO) ESTOFADAS CON PATATA MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS FRUTA	9 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO FRUTA	10 PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS FRUTA	11 JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN LECHUGA Y MAÍZ FRUTA
14 ARROZ CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EN SALSA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA	15 ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA	16 CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO PURÉ DE PATATAS FRUTA	17 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO FRUTA	18 CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS) LECHUGA Y OLIVAS GELATINA DE FRESA
21 LENTEJAS (ECOLÓGICO) GUIADAS CON ZANAHORIA HUEVOS FRITOS PATATAS FRITAS FRUTA	22 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUISANTES FRUTA	23 CREMA DE PUERROS GARBANZOS CON VERDURAS FRUTA	24 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN NUGGETS DE POLLO CASEROS (SIN GLUTEN) LECHUGA Y REMOLACHA FRUTA	25 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO FILETE DE ABADEJO AL HORNO ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA
28 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO FRUTA	29 ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATAS TOMATE CON ORÉGANO FRUTA	30 CREMA DE CALABACÍN MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO FRUTA		

AQUI SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS
DADO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

3

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

4

SALTEADO DE BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES
CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE
ENSALADA VERDE
FRUTA

7

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

8

LENTEJAS (ECOLÓGICO) ESTOFADAS CON
PATATA
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS
FRUTA

9

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA

10

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA)
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

14

MENESTRA DE VERDURAS
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

15

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

16

CREMA DE VERDURAS
POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

17

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

18

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS)
LECHUGA Y OLIVAS
GELATINA DE FRESA

21

LENTEJAS (ECOLÓGICO) GUIADAS CON
ZANAHORIA
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

22

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUIANTES
FRUTA

23

CREMA DE PUERROS
GARBANZOS CON VERDURAS
FRUTA

24

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
NUGGETS DE POLLO CASEROS (SIN GLUTEN)
LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

25

PATATAS CON PIMIENTOS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

28

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE TOMATE
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

29

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA

30

CREMA DE CALABACÍN
MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS
DADO
FRUTA

AQUI
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!

FISH
REVOLUTION

SABOREANDO
LOS
MARES

Grow
FOOD
BANKS

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO MAÍZ Y OLIVAS FRUTA	3 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO YOGUR	4 ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE ENSALADA VERDE FRUTA
7 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	8 LENTEJAS ESTOFADAS MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS YOGUR	9 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FILETE DE POLLO A LA PLANCHA PISTO FRUTA	10 PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS YOGUR	11 JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN LECHUGA Y MAÍZ FRUTA
14 ARROZ GRATINADO CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EN SALSA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA	15 ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS LECHUGA Y CEBOLLA YOGUR	16 CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO PURÉ DE PATATAS FRUTA	17 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO FRUTA	18 CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS) LECHUGA Y OLIVAS GELATINA DE FRESA
21 LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS YOGUR	22 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUIANTES YOGUR	23 CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES GARBANZOS CON VERDURAS Y CERDO SICHUAN FRUTA	24 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN NUGGETS DE POLLO LECHUGA Y REMOLACHA YOGUR	25 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA
28 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) PECHUGA DE POLLO EN SALSA LECHUGA Y PEPINO FRUTA	29 ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA TOMATE CON ORÉGANO YOGUR	30 CREMA DE CALABACÍN MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO FRUTA		

AQUI SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO MAÍZ Y OLIVAS FRUTA	3 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO POSTRE VEGETAL DE SOJA	4 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE ENSALADA VERDE FRUTA
7 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	8 LENTEJAS ESTOFADAS MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS POSTRE VEGETAL DE SOJA	9 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FILETE DE POLLO A LA PLANCHA PISTO FRUTA	10 PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS POSTRE VEGETAL DE SOJA	11 JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN LECHUGA Y MAÍZ FRUTA
14 ARROZ CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EN SALSA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA	15 ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS LECHUGA Y CEBOLLA POSTRE VEGETAL DE SOJA	16 CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO PURÉ DE PATATAS FRUTA	17 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO FRUTA	18 CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS) LECHUGA Y OLIVAS GELATINA DE FRESA
21 LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS POSTRE VEGETAL DE SOJA	22 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUIANTES POSTRE VEGETAL DE SOJA	23 CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES GARBANZOS CON VERDURAS Y CERDO SICHUAN FRUTA	24 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN NUGGETS DE POLLO LECHUGA Y REMOLACHA POSTRE VEGETAL DE SOJA	25 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA
28 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) PECHUGA DE POLLO EN SALSA LECHUGA Y PEPINO FRUTA	29 ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA TOMATE CON ORÉGANO POSTRE VEGETAL DE SOJA	30 CREMA DE CALABACÍN MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO FRUTA		

AQUI SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO MAÍZ Y OLIVAS FRUTA	3 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO YOGUR	4 ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO POLLO EN SALSA ENSALADA VERDE FRUTA
7 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	8 LENTEJAS ESTOFADAS CABEZA DE LOMO EN SALSA YOGUR	9 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FILETE DE POLLO A LA PLANCHA PISTO FRUTA	10 PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS YOGUR	11 JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN LECHUGA Y MAÍZ FRUTA
14 ARROZ GRATINADO CON VERDURAS HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA	15 ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS LECHUGA Y CEBOLLA YOGUR	16 CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO PURÉ DE PATATAS FRUTA	17 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO FRUTA	18 CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS) LECHUGA Y OLIVAS GELATINA DE FRESA
21 LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS YOGUR	22 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUIANTES YOGUR	23 CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES GARBANZOS CON VERDURAS Y CERDO SICHUAN FRUTA	24 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN NUGGETS DE POLLO LECHUGA Y REMOLACHA YOGUR	25 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA
28 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) PECHUGA DE POLLO EN SALSA LECHUGA Y PEPINO FRUTA	29 ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA TOMATE CON ORÉGANO YOGUR	30 CREMA DE CALABACÍN MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO FRUTA		

AQUI SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO MAÍZ Y OLIVAS FRUTA	3 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO YOGUR	4 ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE ENSALADA VERDE FRUTA
7 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	8 LENTEJAS ESTOFADAS MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS YOGUR	9 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FILETE DE POLLO A LA PLANCHA PISTO FRUTA	10 PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS YOGUR	11 JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN LECHUGA Y MAÍZ FRUTA
14 ARROZ GRATINADO CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EN SALSA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA	15 ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS LECHUGA Y CEBOLLA YOGUR	16 CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO PURÉ DE PATATAS FRUTA	17 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO FRUTA	18 CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS) LECHUGA Y OLIVAS GELATINA DE FRESA
21 LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS YOGUR	22 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUIANTES YOGUR	23 CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES GARBANZOS CON VERDURAS Y CERDO SICHUAN FRUTA	24 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN NUGGETS DE POLLO LECHUGA Y REMOLACHA YOGUR	25 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA
28 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) PECHUGA DE POLLO EN SALSA LECHUGA Y PEPINO FRUTA	29 ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA TOMATE CON ORÉGANO YOGUR	30 CREMA DE CALABACÍN MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO FRUTA		

AQUI SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

→

VERDURAS

→

CARNE

→

PESCADO

→

HUEVO

→

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

→

CEREALES O FÉCULAS

→

PESCADO O HUEVO

→

CARNE MAGRA O HUEVO

→

PESCADO O CARNE MAGRA

→

LÁCTEOS O FRUTA

→

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO MAÍZ Y OLIVAS FRUTA	3 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO POSTRE VEGETAL DE SOJA	4 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE ENSALADA VERDE FRUTA
7 SOPA DE LLUVIA HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	8 LENTEJAS ESTOFADAS MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS POSTRE VEGETAL DE SOJA	9 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO FRUTA	10 FIDEUA CON VERDURITAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS POSTRE VEGETAL DE SOJA	11 JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN LECHUGA Y MAÍZ FRUTA
14 ARROZ CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EN SALSA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA	15 ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y CEBOLLA POSTRE VEGETAL DE SOJA	16 CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO PURÉ DE PATATAS FRUTA	17 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO FRUTA	18 MACARRONES CON TOMATE CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS) LECHUGA Y OLIVAS GELATINA DE FRESA
21 LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA HUEVOS FRITOS PATATAS FRITAS POSTRE VEGETAL DE SOJA	22 ESPAGUETIS CON TOMATE ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUISANTES POSTRE VEGETAL DE SOJA	23 CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES GARBANZOS CON VERDURAS Y CERDO SICHUAN FRUTA	24 SOPA DE ESTRELLAS NUGGETS DE POLLO LECHUGA Y REMOLACHA POSTRE VEGETAL DE SOJA	25 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA
28 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) PECHUGA DE POLLO EN SALSA LECHUGA Y PEPINO FRUTA	29 ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATAS TOMATE CON ORÉGANO POSTRE VEGETAL DE SOJA	30 CREMA DE CALABACÍN MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO FRUTA		

AQUI SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

→

VERDURAS

→

CARNE

→

PESCADO

→

HUEVO

→

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

→

CEREALES O FÉCULAS

→

PESCADO O HUEVO

→

CARNE MAGRA O HUEVO

→

PESCADO O CARNE MAGRA

→

LÁCTEOS O FRUTA

→

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO MAÍZ Y OLIVAS FRUTA	3 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO (SIN GARBANZOS) FRUTA	4 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE ENSALADA VERDE FRUTA
7 SOPA DE LLUVIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	8 CREMA DE CALABACÍN MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS FRUTA	9 ARROZ CON VERDURAS HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO FRUTA	10 FIDEUA DE SETAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS FRUTA	11 BRÓCOLI CON PATATA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN LECHUGA Y MAÍZ FRUTA
14 ARROZ CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EN SALSA LECHUGA Y TOMATE FRUTA	15 VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA) TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA	16 CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO PURÉ DE PATATAS FRUTA	17 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO (SIN GARBANZOS) FRUTA	18 MACARRONES CON TOMATE CINTA DE LOMO A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS GELATINA DE FRESA
21 ESPINACAS REHOGADAS CON AJO HUEVOS FRITOS PATATAS FRITAS FRUTA	22 ESPAGUETIS CON TOMATE POLLO EN SALSA FRUTA	23 CREMA DE PUERROS MAGRO DE CERDO EN SALSA CON VERDURAS FRUTA	24 SOPA DE ESTRELLAS TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA LECHUGA Y REMOLACHA FRUTA	25 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA
28 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) PECHUGA DE POLLO EN SALSA LECHUGA Y PEPINO FRUTA	29 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES TORTILLA DE PATATAS TOMATE CON ORÉGANO FRUTA	30 CREMA DE CALABACÍN MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO FRUTA		

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS
DADO
MAÍZ Y OLIVAS
FRUTA

3

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

4

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE
ENSALADA VERDE
FRUTA

7

SOPA DE LLUVIA
HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

8

LENTEJAS ESTOFADAS
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

9

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA

10

FIDEUA CON VERDURITAS
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

11

JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

15

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y CEBOLLA
POSTRE VEGETAL DE SOJA

16

CREMA DE VERDURAS
POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

17

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

18

MACARRONES CON TOMATE
CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS)
LECHUGA Y OLIVAS
GELATINA DE FRESA

21

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

22

ESPAGUETIS CON TOMATE
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUISANTES
POSTRE VEGETAL DE SOJA

23

CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES
GARBANZOS CON VERDURAS Y CERDO
SICHUAN
FRUTA

24

SOPA DE ESTRELLAS
NUGGETS DE POLLO
LECHUGA Y REMOLACHA
POSTRE VEGETAL DE SOJA

25

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

28

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
PECHUGA DE POLLO EN SALSA
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

29

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE CON ORÉGANO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

30

CREMA DE CALABACÍN
MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS
DADO
FRUTA

AQUI
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!

FISH
REVOLUTION

SABOREANDO
LOS
MARES

Grow
FOOD
BANKS

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO MAÍZ Y OLIVAS FRUTA	3 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO YOGUR	4 ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO POLLO EN SALSA ENSALADA VERDE FRUTA
7 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	8 LENTEJAS (ECOLÓGICO) ESTOFADAS CON PATATA CABEZA DE LOMO EN SALSA YOGUR	9 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO FRUTA	10 PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS YOGUR	11 JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN LECHUGA Y MAÍZ FRUTA
14 ARROZ GRATINADO CON VERDURAS HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA	15 ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y CEBOLLA YOGUR	16 CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO PURÉ DE PATATAS FRUTA	17 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO FRUTA	18 CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS) LECHUGA Y OLIVAS GELATINA DE FRESA
21 LENTEJAS (ECOLÓGICO) GUIADAS CON ZANAHORIA HUEVOS FRITOS PATATAS FRITAS YOGUR	22 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUIANTES YOGUR	23 CREMA DE PUERROS GARBANZOS CON VERDURAS FRUTA	24 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN NUGGETS DE POLLO CASEROS (SIN GLUTEN) LECHUGA Y REMOLACHA YOGUR	25 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA
28 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO FRUTA	29 ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATAS TOMATE CON ORÉGANO YOGUR	30 CREMA DE CALABACÍN MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO FRUTA		

AQUI SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA LASAÑA DE VERDURAS MAÍZ Y OLIVAS FRUTA	3 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO YOGUR	4 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES POLLO EN SALSA ENSALADA VERDE FRUTA
7 SOPA DE LLUVIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	8 CREMA DE CALABACÍN CABEZA DE LOMO EN SALSA YOGUR	9 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO FRUTA	10 FIDEUA CON VERDURITAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS YOGUR	11 JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN LECHUGA Y MAÍZ FRUTA
14 ARROZ GRATINADO CON VERDURAS HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA	15 ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y CEBOLLA YOGUR	16 CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO PURÉ DE PATATAS FRUTA	17 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO FRUTA	18 MACARRONES CON SALSA DE QUESO CINTA DE LOMO A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS GELATINA DE FRESA
21 ESPINACAS REHOGADAS CON AJO HUEVOS FRITOS PATATAS FRITAS YOGUR	22 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CON TOMATE POLLO EN SALSA YOGUR	23 CREMA DE PUERROS GARBANZOS CON VERDURAS FRUTA	24 SOPA DE ESTRELLAS TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA LECHUGA Y REMOLACHA YOGUR	25 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA
28 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) PECHUGA DE POLLO EN SALSA LECHUGA Y PEPINO FRUTA	29 ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATAS TOMATE CON ORÉGANO YOGUR	30 CREMA DE CALABACÍN MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS DADO FRUTA		

AQUI SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

→

VERDURAS

→

CARNE

→

PESCADO

→

HUEVO

→

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

→

CEREALES O FÉCULAS

→

PESCADO O HUEVO

→

CARNE MAGRA O HUEVO

→

PESCADO O CARNE MAGRA

→

LÁCTEOS O FRUTA

→

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA LASAÑA DE VERDURAS MAÍZ Y OLIVAS FRUTA	3 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL GARBANZOS CON VERDURAS YOGUR	4 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES GUISANTES ENCEBOLLADOS ENSALADA VERDE FRUTA
7 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL HAMBURGUESA VEGETAL LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	8 LENTEJAS ESTOFADAS TEMPURA DE VERDURAS YOGUR	9 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO FRUTA	10 FIDEUA CON VERDURITAS GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE PATATAS FRITAS YOGUR	11 JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA REVUELTO DE CHAMPIÑÓN LECHUGA Y MAÍZ FRUTA
14 ARROZ GRATINADO CON VERDURAS PASTEL DE PATATA Y BERENJENA GRATEN LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA	15 ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y CEBOLLA YOGUR	16 CREMA DE VERDURAS HAMBURGUESA VEGETAL PURÉ DE PATATAS FRUTA	17 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL GARBANZOS CON VERDURAS FRUTA	18 MACARRONES CON SALSA DE QUESO CROQUETAS DE ESPINACAS LECHUGA Y OLIVAS GELATINA DE FRESA
21 LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA HUEVOS FRITOS PATATAS FRITAS YOGUR	22 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CON TOMATE GUISANTES ENCEBOLLADOS YOGUR	23 CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES GARBANZOS CON VERDURAS FRUTA	24 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL CROQUETAS DE ESPINACAS LECHUGA Y REMOLACHA YOGUR	25 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO HUEVOS REVUELTOS ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA
28 CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) GARBANZOS SALTEADOS CON CEBOLLA ZANAHORIA Y CALABACIN LECHUGA Y PEPINO FRUTA	29 ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATAS TOMATE CON ORÉGANO YOGUR	30 CREMA DE CALABACÍN CANELONES CASEROS DE ESPINACA Y QUESO DE CABRA FRUTA		

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso de elaboración y servicio.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

666 Kcal. P.: 11 HC.: 48 L.: 38 G.: 8

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
PUMPKIN CREAM WITH ROSEMARY AND ORANGE
LASAÑA DE CARNE Y BECHAMEL CASERA
MEAT LASAGNE WITH HOMEMADE BECHAMEL SAUCE
MAÍZ Y OLIVAS
SWEETCORN AND OLIVE

FRUTA
FRUIT

3

540 Kcal. P.: 21 HC.: 50 L.: 26 G.: 9

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, POTATO & CABBAGE STEW
YOGUR
YOGHURT

4

756 Kcal. P.: 17 HC.: 45 L.: 37 G.: 8

ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO
MILANESA STYLE RICE WITH COOKED HAM AND CHEESE
CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE
MACKEREL WITH GARLIC IN TOMATO SAUCE
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA
FRUIT

7

572 Kcal. P.: 14 HC.: 40 L.: 44 G.: 13

SOPA DE LLUVIA
VEGETABLE SOUP
HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO
BAKED MIXED BURGER
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
FRUTA
FRUIT

8

532 Kcal. P.: 26 HC.: 41 L.: 28 G.: 7

LENTEJAS ESTOFADAS
LENTIL STEW
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS
HAKE WITH VEGETABLES
YOGUR
YOGHURT

9

582 Kcal. P.: 11 HC.: 59 L.: 28 G.: 6

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
PAELLA WITH VEGETABLES
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
EGGS WITH RATATOUILLE

FRUTA
FRUIT

10

988 Kcal. P.: 14 HC.: 32 L.: 53 G.: 15

FIDEUA CON VERDURITAS
VEGETABLE FIDEUA
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
GRILLED PORK LOIN SLICES
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
YOGUR
YOGHURT

11

498 Kcal. P.: 16 HC.: 37 L.: 43 G.: 8

JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA
GREEN BEANS WITH POTATOES AND CARROTS
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
CAJUN ROASTED CHICKEN
LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN
FRUTA
FRUIT

14

671 Kcal. P.: 15 HC.: 60 L.: 23 G.: 5

ARROZ GRATINADO CON VERDURAS
GRILLED RICE WITH VEGETABLES
ALBÓNDIGAS DE MERLUZA EN SALSA
HAKE DUMPLINGS IN SAUCE
LECHUGA Y JUDIA BROTE
LETTUCE AND MUNG BEAN
FRUTA
FRUIT

15

731 Kcal. P.: 18 HC.: 33 L.: 44 G.: 10

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA
WHITE BEANS STEWED WITH PUMPKIN
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
LECHUGA Y CEBOLLA
LETTUCE AND ONION
YOGUR
YOGHURT

16

490 Kcal. P.: 17 HC.: 47 L.: 33 G.: 7

CREMA DE VERDURAS
VEGETABLE CREAM
POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
ROAST CHICKEN WITH ROSEMARY
PURÉ DE PATATAS
MASHED POTATOES
FRUTA
FRUIT

17

539 Kcal. P.: 18 HC.: 57 L.: 21 G.: 7

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, POTATO & CABBAGE STEW
FRUTA
FRUIT

18

845 Kcal. P.: 8 HC.: 51 L.: 39 G.: 7

MACARRONES CON SALSA DE QUESO
MACARONI WITH CHEESE SAUCE
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES
LECHUGA Y OLIVAS
LETTUCE AND OLIVES
GELATINA DE FRESA
STRAWBERRY GELATIN

21

709 Kcal. P.: 17 HC.: 35 L.: 44 G.: 9

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
LENTIL AND CARROT STEW
HUEVOS FRITOS
FRIED EGGS
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
YOGUR
YOGHURT

22

756 Kcal. P.: 17 HC.: 42 L.: 39 G.: 13

ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CON TOMATE
SPAGHETTI NAPOLITANA
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUISANTES
MEATBALLS WITH CARROTS AND PEAS
YOGUR
YOGHURT

23

608 Kcal. P.: 17 HC.: 54 L.: 24 G.: 4

CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES
CREAM OF LEEK SOUP WITH CROUTONS
GARBANZOS CON VERDURAS Y CERDO SICHUAN
CHICKPEAS WITH VEGETABLES AND SICHUAN PORK
FRUTA
FRUIT

24

652 Kcal. P.: 18 HC.: 36 L.: 44 G.: 9

SOPA DE ESTRELLAS
PASTA STAR SOUP
NUGGETS DE POLLO
CHICKEN NUGGETS
LECHUGA Y REMOLACHA
LETTUCE AND BEETROOT
YOGUR
YOGHURT

25

753 Kcal. P.: 15 HC.: 53 L.: 30 G.: 5

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
RICE WITH TOMATO SAUCE AND OREGANO
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
ANDALUSIAN STYLE FISH FILLET
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD
FRUTA
FRUIT

28

450 Kcal. P.: 22 HC.: 39 L.: 36 G.: 7

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
CREAM OF TRICOLOR VEGETABLES SOUP
PECHUGA DE POLLO EN SALSA
CHICKEN BREAST IN SAUCE
LECHUGA Y PEPINO
LETTUCE AND CUCUMBER
FRUTA
FRUIT

29

766 Kcal. P.: 17 HC.: 33 L.: 45 G.: 10

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
HARICOT BEANS WITH VEGETABLES
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
TOMATE CON ORÉGANO
TOMATO AND OREGANO
YOGUR
YOGHURT

30

548 Kcal. P.: 13 HC.: 51 L.: 33 G.: 9

CREMA DE CALABACÍN
CREAM OF COURGETTE SOUP
CANELONES RELLENOS DE CARNE CON BECHAMEL SUAVE
MEAT CANNELONI WITH CREAMY BECHAMEL SAUCE
FRUTA
FRUIT

AQUI SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

NOTAS: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas/ H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS | Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS | Scolarest