

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

8

MACARRONES SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON
SALSA DE TOMATE CASERA
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

9

CREMA DE CALABACÍN
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ
YOGUR

11

BRÓCOLI CON PUERRO
TORTILLA DE PATATA
TOMATE ASADO CON HIERBAS
FRUTA

14

ARROZ CALDOSO
SALMÓN CON SALSAS MEDITERRANEA
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR

15

CREMA DE PUERROS
HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

16

LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS
HUEVOS FRITOS
PATATA PANADERA
FRUTA

17

ENSALADILLA RUSA (ENSALADILLA, ATÚN ,
HUEVO, ACEITUNAS Y MAYONESA)
POLLO AL AJILLO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

18

CREMA FRÍA DE CALABACIN
FILETE DE CERDO EN SALSAS
FRUTA

21

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
POLLO EN SALSAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

22

ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ INTEGRAL
TORTILLA DE CALABACÍN
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
FRUTA

23

ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA
SALMÓN A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y
OLIVAS
FRUTA

24

SOPA DE PASTA (TUBITO) SIN HUEVO Y SIN
GLUTEN
COCIDO CON GARBANZOS, POLLO Y PATATAS
REPOLLO
FRUTA

25

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO, PEPINO,
CEBOLLA)
ALBÓNDIGAS EN SALSAS
PATATA PANADERA
YOGUR

28

CREMA DE ZANAHORIAS
LOMO EN SALSAS ANDALUZA
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y
MAÍZ
HELADO

29

ENSALADA DE PASTA (SIN GLUTEN Y SIN
HUEVO) CON MAÍZ Y TOMATE
MERLUZA EN SALSAS
GUISANTES
FRUTA

30

GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA



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

