

C. ORVALLE - RÉGIMEN

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

Octubre – 2026

VIERNES

1

BROCOLI REHOGADO
REVUELTO DE JAMÓN

2

MENÚ ESPECIAL

5

JUDIAS VERDES CON ZANAHORIA
LOMO A LA PLANCHA

6

MENESTRA DE VERDURAS
TORTILLA DE ATÚN

7

VERDURAS ASADAS
POLLO ASADO

8

ESPINACAS SALTEADAS
MERLUZA AL HORNO

9

PASTA AL PESTO
CHULETA DE PAVO

12

FESTIVO

13

COLIFLOR AL AJILLO
TORTILLA DE CALABACÍN

14

BROCOLI REHOGADO
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA

15

CONSOMÉ O REPOLLO
MORCILLO, POLLO Y VERDURA

16

MENESTRA DE VERDURAS
BACALAO A LA RIOJANA

19

PANACHE DE VERDURAS
FILETE DE AGUJA

20

ARROZ CON CHAMPIÑÓN
SALMÓN A LA PLANCHA

21

TALLARINES CON JAMÓN Y
PUERRO
JAMONCITOS DE POLLO CON
MANZANA

22

CALABACÍN AL HORNO
GALLO A LA PLANCHA

23

JUDÍAS VERDES
TORTILLA DE QUESO

26

ESPINACAS SALTEADAS
POLLO A LA PLANCHA

27

MACARRONES CON VERDURAS
MERLUZA CON VERDURAS

28

CONSOMÉ O REPOLLO
MORCILLO, POLLO Y VERDURA

29

GUISANTES CON JAMÓN
REVUELTO DE SETAS

30

MENESTRA DE VERDURAS
LOMO DE SAJONIA



FISH
REVOLUTION



NOTAS: Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.

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

