

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y MAÍZ ZUMO DE NARANJA NATURAL
4 GUIZO DE PATATAS CON CHISTORRA POLLO ASADO A LA PROVENZAL LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA FRUTA	5 ARROZ CON VERDURAS (SIN TOMATE) JUREL AL HORNO ENSALADA VERDE POSTRE VEGETAL DE SOJA	6 CREMA DE PUERROS Y CALABACIN POLLO EN SALSA ENSALADA VERDE FRUTA	7 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS HUEVOS FRITOS PATATAS FRITAS FRUTA	8 MACARRONES (INTEGRALES) SALTEADOS ABADEJO A LA ANDALUZA ENSALADA DE REMOLACHA FRUTA
11 LENTEJAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y MAÍZ FRUTA	12 <u>JORNADA CHICHÉN ITZA (MÉXICO)</u> ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA PATATAS DADO FRUTA	13 JUDÍAS VERDES CON JAMÓN A LA PROVENZAL FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO) PATATA PANADERA CON PIMIENTOS POSTRE VEGETAL DE SOJA	14 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO REPOLLO FRUTA	15 FIDEUA CON POLLO SALMÓN AL HORNO CON MOJO DE ACEITE DE OLIVA Y HIERBAS LECHUGA Y JUDIA BROTE POSTRE VEGETAL DE SOJA
18 ESPIRALES SALTEADOS GALLO SAN PEDRO EN ADOBO AL HORNO LECHUGA Y PEPINO FRUTA	19 CREMA DE BRÓCOLI MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO PATATAS DADO FRUTA	20 ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON CALABAZA REVUELTO DE ATÚN LECHUGA FRUTA	21 SOPA DE PRIMAVERA CON HUEVO PICADO DELICIAS DE POLLO (NUGGETS) ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y ZANAHORIA POSTRE VEGETAL DE SOJA	22 NO LECTIVO
25 FESTIVO	26 FESTIVO	27 FESTIVO	28 FESTIVO	29 FESTIVO

aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



GUARDIANES
DE LA SALUD



Grow
FOOD
BANKS

Scolarest

Una experiencia **gastronómica**,

SALUDABLE, SEGURA Y SOSTENIBLE

- ✓ Experiencias gastronómicas y saludables para todas las edades.
- ✓ Creamos espacios de aprendizaje, de relación y convivencia.
- ✓ Velamos por la seguridad de nuestros comensales.
- ✓ Cuidamos del planeta.



www.scolarest.es

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:

Temporada

OTOÑO - INVIERNO

Utiliza productos de temporada para la elaboración de las cenas.

FRUTAS

Pera
Plátano
Manzana
Naranja

Kiwi
Mandarina
Aguacate
Melón

Uva
Fresa
Granada

VERDURAS

Calabaza
Remolacha
Espinacas
Cebolla blanca
Cebolla roja
Puerro

Ajo fresco
Col
Lombarda
Coles de bruselas
Coliflor
Brócoli

Escarola
Apio
Zanahoria
Cogollo
Lechugas
Acelgas
Patatas

PESCADOS

Bonito del norte
Caballa
Dorada
Palometa

Melva
Mero
Lubina
Pez espada

Salmon
Sepia
Trucha

¿Qué comer?

RECOMENDACIÓN DE CENAS



Si hemos comido... podemos cenar:

- Cereales, féculas o legumbres → Verduras, hortalizas crudas o legumbres cocidas
- Verduras → Cereales o féculas
- Carne → Pescado o huevo
- Pescado → Carne magra o huevo
- Huevo → Pescado o carne magra
- Fruta → Lácteos o fruta
- Lácteos → Fruta

COCINA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIES PARA ADEREZAR LAS CENAS Y REDUCIR LA SAL.

✓ **RECOMENDACIÓN:** 4 g/día