

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 ARROZ ABANDA TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y MAÍZ ZUMO DE NARANJA NATURAL
4 GUIZO DE PATATAS CON CHISTORRA POLLO ASADO LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA FRUTA	5 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE ENSALADA MIXTA YOGUR	6 CREMA DE PUERROS Y CALABACIN ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA ESPAÑOLA TOMATE Y OLIVAS FRUTA	7 ESPINACAS REHOGADAS CON AJO HUEVOS FRITOS PATATAS FRITAS FRUTA	8 MACARRONES CON TOMATE ABADEJO A LA ANDALUZA ENSALADA DE REMOLACHA FRUTA
11 LENTEJAS CON VERDURAS Y QUINOA (ECOLÓGICO) TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y MAÍZ FRUTA	12 ARROZ CON TOMATE HAMBURGUESA MIXTA EN SALSA FRUTA	13 JUDÍAS VERDES CON JAMÓN A LA PROVENZAL FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO) PATATA PANADERA CON PIMIENTOS YOGUR	14 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO REPOLLO FRUTA	15 FIDEUA CON POLLO SALMÓN AL HORNO LECHUGA Y JUDIA BROTE BIZCOCHO CASERO
18 ESPIRALES GRATINADOS CON PISTOMATE GALLO SAN PEDRO AL HORNO LECHUGA Y PEPINO FRUTA	19 CREMA DE BRÓCOLI RAGOUT DE CERDO ESTOFADO PATATAS DADO FRUTA	20 ALCACHOFAS SALTEADAS REVUELTO DE ATÚN LECHUGA Y TOMATE FRUTA	21 SOPA DE PRIMAVERA CON HUEVO PICADO DELICIAS DE POLLO (NUGGETS) ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y ZANAHORIA HELADO	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](http://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		Kiwi	
Plátano		Mandarina	
Manzana		Aguacate	
Naranja		Melón	
			
		Fresa	
		Granada	

#### VERDURAS

Calabaza		Ajo fresco		Escarola	
Remolacha		Col		Apio	
Espinacas		Lombarda		Zanahoria	
Cebolla blanca		Coles de bruselas		Cogollo	
Cebolla roja		Coliflor		Lechugas	
Puerro		Brócoli		Acelgas	
				Patatas	

#### PESCADOS

Bonito del norte		Melva		Salmon	
Caballa		Mero		Sepia	
Dorada		Lubina		Trucha	
Palometa		Pez espada			

## ¿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 ADEREAR LAS CENAS Y REDUCIR LA SAL.

✓ RECOMENDACIÓN: 4 g/día

## NOTAS: