

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 NO LECTIVO	2 LENTEJAS (ECOLÓGICO) GUIADAS CON ZANAHORIA CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS) MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	3 CREMA DE ZANAHORIA Y BONIATO TORTILLA DE PATATA Y JAMÓN SERRANO ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y OLIVAS FRUTA	4 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO MADRILEÑO FRUTA	5 RECETA FISH REVOLUTION ARROZ PILAF MEDITERRANEO JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y TOMATE YOGUR
8 CREMA DE BRÓCOLI ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON VERDURAS PATATAS FRITAS FRUTA	9 ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA MERLUZA AL HORNO TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA	10 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN LECHUGA Y REMOLACHA YOGUR	11 ARROZ CON TOMATE MERLUZA EN COSTRA DE PATATA LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	12 MAR ROJO: EGIPTO LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS POLLO ASADO ENSALADA VERDE ZUMO DE NARANJA NATURAL
15 PAELLA DE VERDURAS ABADEJO AL HORNO LECHUGA Y MAÍZ FRUTA	16 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA POLLO ASADO LECHUGA Y OLIVAS YOGUR	17 CREMA DE JUDÍAS VERDES HAMBURGUESA 100% TERNERA A LA PLANCHA PATATAS DADO FRUTA	18 CREMA DE LEGUMBRES Y VERDURAS ABADEJO FRITO CON MAIZENA LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA	19 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO MADRILEÑO FRUTA
22 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA FILETE DE ABADEJO EN SALSA LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA	23 DÍA DEL LIBRO SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN ENSALADA ILUSTRADA HELADO	24 ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO GALLO SAN PEDRO MARINERA TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA	25 CREMA DE VERDURAS FILETE DE POLLO A LA PLANCHA PATATA ASADA FRUTA	26 LENTEJAS (ECOLÓGICO) ESTOFADAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA LECHUGA Y TOMATE YOGUR NATURAL
29 ARROZ CON TOMATE ESTOFADO DE CERDO TOMATE ALIÑADO Y JUDÍA BROTE FRUTA	30 GARBANZOS ESTOFADOS TORTILLA DE PATATAS ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA YOGUR			

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 ADEREAR LAS CENAS Y REDUCIR LA SAL.

✓ **RECOMENDACIÓN:** 4 g/día