

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

TRITURADO DE HUEVO, PATATAS Y VERDURAS
FRUTA NATURAL TRITURADA

3

VERDURA (CALABAZA, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURADA CON POLLO
LÁCTEO

4

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS) Y
VERDURAS (PATATA, ZANAHORIA Y PIMIENTO)
FRUTA NATURAL TRITURADA

5

VERDURA (CALABACÍN, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURADA CON MERLUZA
LÁCTEO

6

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS) Y
VERDURAS (PATATA, ZANAHORIA Y
PIMIENTO)
FRUTA NATURAL TRITURADA

9

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS) Y
VERDURAS (PATATA, ZANAHORIA Y
PIMIENTO)
FRUTA NATURAL TRITURADA

10

VERDURA (CALABACÍN, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURADA CON MERLUZA
LÁCTEO

11

VERDURA (CALABAZA, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURADA CON POLLO
FRUTA

12

VERDURA (CALABACIN, ZANAHORIA, PATATA)
TRITURADA CON TERNERA
LÁCTEO

13

VERDURA (CALABACIN, ZANAHORIA,
PATATA) TRITURADA CON CERDO
FRUTA NATURAL TRITURADA

16

VERDURA (CALABAZA, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURADA CON POLLO
FRUTA NATURAL TRITURADA

17

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS) Y
VERDURAS (PATATA, ZANAHORIA Y PIMIENTO)
LÁCTEO

18

VERDURA (CALABACÍN, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURADA CON MERLUZA
FRUTA NATURAL TRITURADA

19

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS) Y
VERDURAS (PATATA, ZANAHORIA Y PIMIENTO)
LÁCTEO

20

TRITURADO DE HUEVO, PATATAS Y VERDURAS
FRUTA NATURAL TRITURADA

23

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS) Y
VERDURAS (PATATA, ZANAHORIA Y
PIMIENTO)
FRUTA NATURAL TRITURADA

24

TRITURADO DE HUEVO, PATATAS Y VERDURAS
LÁCTEO

25

VERDURA (CALABAZA, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURADA CON POLLO
FRUTA NATURAL TRITURADA

26

VERDURA (CALABACIN, ZANAHORIA, PATATA)
TRITURADA CON CERDO
LÁCTEO

27

VERDURA (CALABACÍN, ZANAHORIA, JUDÍA
VERDE, PATATA) TRITURADA CON MERLUZA
FRUTA NATURAL TRITURADA

NOTAS:



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:



Empresa adherida al PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS 2020. Conforme al Real Decreto 1021/2022, nuestra empresa somete a congelación el pescado que va a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis. En caso de alergias o intolerancias, conforme al Reglamento 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015, disponemos en cocina de la información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados. En caso de requerir un menú adaptado, por favor facilítenos el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011 para que nuestro equipo de dietistas le pueda elaborar una dieta adaptada a sus necesidades.*

Temporada

OTOÑO - INVIERNO

Usa productos de temporada: MÁS FRESCOS, MÁS SABROSOS Y MEJORES PARA EL PLANETA.



FRUTAS



Aguacate
Caqui
Chirimoya
Frambuesa
Kiwi

Limón
Mandarina
Mango
Manzana
Naranja

Pera
Plátano
Uva



VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelgas
Ajo
Alcachofas
Berenjena
Brócoli
Calabacín
Calabaza
Col lombarda

Coliflor
Endivia
Escarola
Espinaca
Haba
Judía Verde
Lechuga
Pepino

Pimiento
Puerro
Rábano
Remolacha
Repollo
Tomate
Zanahoria

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.

COCINA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS. PARA ADEREZAR LAS CENAS Y REDUCIR EL CONSUMO DE SAL.