



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

ESPIRALES CON TOMATE, OLIVAS Y ORÉGANO
HUEVOS REVUELTOS
ENSALADA VERDE
FRUTA



ANGEL LEÓN

FISH REVOLUTION
ES NUESTRO INNOVADOR PROYECTO I+D GASTRONÓMICO LIDERADO POR **ANGEL LEON, EL CHEF DEL MAR**, PARA ACERCAR EL PESCADO A LOS NIÑOS Y NIÑAS DE UNA FORMA ATRACTIVA Y FOMENTAR EL CONSUMO DE PROTEÍNA MARINA DE UNA MANERA SOSTENIBLE.

6

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE BACALAO AL HORNO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

7

ARROZ CON TOMATE
POLLO ASADO CON TOMILLO
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
YOGUR DESNATADO

8

CREMA DE ZANAHORIAS
TORTILLA FRANCESA
TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

9

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATA ASADA
YOGUR DESNATADO

10

NO LECTIVO

11

NO LECTIVO

12

NO LECTIVO

13

NO LECTIVO

14

FESTIVO

15

FESTIVO

16

NO LECTIVO

17

JUDÍAS VERDES CON TOMATE
FILETE DE PAVO A LA PLANCHA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
GELATINA

18

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE
FRUTA

19

LENTEJAS A LA JARDINERA
HUEVOS REVUELTOS
ENSALADA VERDE
YOGUR DESNATADO

20

SOPA DE LETRAS
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA
ENSALADA ILUSTRADA
FRUTA

21

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS
POLLO (CONTRAMUSLO) AL LIMÓN
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

22

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LA FERIA (ESCAROLA, LECHUGA, OLIVAS Y NARANJA)
YOGUR DESNATADO

23

MACARRONES CON TOMATE
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

24

SOPA DE COCIDO
GARBANZOS CON VERDURAS
YOGUR DESNATADO

25

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

CONMIGO VERÁS COMO CRECERÁS



SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS
Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS
Scolarest