

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

1

ACELGAS A LA GALLEGA CON PIMENTON
POLLO (CONTRAMUSLO) AL LIMÓN
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

2

JORNADA FISH REVOLUTION
ENSALADA DE PASTA TRICOLOR
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATAS DADO
YOGUR

3

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
RAGOUT DE CERDO ESTOFADO
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA

6

CREMA DE ZANAHORIAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

7

ESPAGUETIS SALTEADOS
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

8

ENSALADA CAMPERA
POLLO ASADO A LA PROVENZAL CON
MANZANA
FRUTA

9

ARROZ CON TOMATE
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA VERDE
YOGUR

10

CREMA DE VERDURAS SIN PATATA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
FRUTA

13

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
ROMERO FRESCO
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y
TOMATE
FRUTA

14

MACARRONES A LA NAPOLITANA
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y
FRITO)
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR

15

ENSALADA DE PATATAS, TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO Y ACEITUNAS
FILETE DE PAVO A LA PLANCHA
FRUTA

16

COLIFLOR CON CALABACÍN
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
YOGUR

17

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

20

CODITOS DE PASTA CON SALSA DE TOMATE
MERLUZA AL HORNO AL ESTILO CAJÚN
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

21

CREMA DE CALABAZA
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE
YOGUR

22

BRÓCOLI CON PUERRO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

23

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
FILETE DE PAVO A LA PLANCHA
TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

24

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
ENSALADA VARIADA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
YOGUR

□

□

□

□

□

AQUÍ SE
COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program

Be Curious
skoolarest

¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!

FISH
REVOLUTION

SABOREANDO
LOS
MARES

Grow
FOOD
BANKS

AITOR SANCHEZ

Aprende a comer sano con Aitor Sánchez y Scolarest

ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA Y COMPASS GROUP | SCOLAREST TE OFRECEN UN PROGRAMA PRÁCTICO, PROGRESIVO Y FLEXIBLE PARA TRANSFORMAR TUS HÁBITOS ALIMENTARIOS Y MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE TODA LA FAMILIA.



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.