

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

PATATAS EN SALSA VERDE
FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

4

CREMA DE PUERROS, ACELGAS Y CEBOLLA
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
YOGUR

5

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

6

MACARRONES A LA ITALIANA
POLLO ASADO A LA PROVENZAL CON
MANZANA
FRUTA

7

PATATAS VIUDAS (D)
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

8

ACELGAS REHOGADAS
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS Y MAÍZ
FRUTA

9

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
YOGUR

10

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
FRUTA

11

SOPA DE LETRAS
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
FRUTA

12

CREMA DE CALABACÍN
FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA
YOGUR

13

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y
FRITO)
ENSALADA VERDE
FRUTA

14

PATATAS ALIÑADAS
POLLO AL HORNO
LECHUGA Y MAÍZ
HELADO

15

ESPAGUETIS A LA CREMA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

16

FESTIVO

17

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA
YOGUR

18

FIDEUA DE SETAS (SIN TOMATE)
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
YOGUR

20

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
CAZUELA DE DADOS DE RAPE CON
VERDURAS
FRUTA

21

SOPA DE AVE CON PASTA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

22

CREMA DE CALABAZA
BISTEC DE MAGRA A LA PLANCHA
YOGUR

23

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
FILETE DE MERLUZA CON AJITOS Y CEBOLLA EN
SALSA DE TOMATE
FRUTA

24

MACARRONES A LA NAPOLITANA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS CHIPS
HELADO

25

NO LECTIVO

AQUÍ
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program

Por Cumbios
skoolarest

¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!

FISH
REVOLUTION

SABOREANDO
LOS
MARES

Grow
FOOD
BANKS

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