

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

5

6

1

LENTEJAS A LA JARDINERA
SALTEADO DE VERDURAS
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

2

CREMA DE GUISANTES
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
YOGUR

3

PAELLA DE VERDURAS
BURRITOS VEGETARIANOS
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

6

MACARRONES A LA ITALIANA
CALABACÍN RELLENO DE QUINOA
FRUTA

7

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON SETAS
CROQUETAS DE ESPINACAS
LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

8

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS Y MAÍZ
FRUTA

9

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL
GARBANZOS CON VERDURAS
YOGUR

10

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
GUISANTES CON ZANAHORIA
FRUTA

13

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN
FRUTA

14

CREMA DE CALABACÍN
GARBANZOS CON PATATAS
YOGUR

15

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
WOK DE VERDURAS, JUDIA BROTE Y SOJA
ENSALADA VERDE
FRUTA

16

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
LECHUGA Y MAÍZ
HELADO

17

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

20

FESTIVO

21

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
ALUBIAS BLANCAS A LA VINAGRETA
LECHUGA Y JUDIA BROTE
YOGUR

22

FIDEUA CON VERDURITAS
HUEVOS REVUELTOS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

23

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL
GARBANZOS CON VERDURAS
YOGUR

24

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

27

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

28

CREMA DE CALABAZA
GARBANZOS A LA VINAGRETA
YOGUR

29

ARROZ CON CHAMPIÑONES, GUISANTES Y
ZANAHORIA
HUEVOS REVUELTOS
FRUTA

30

MACARRONES A LA NAPOLITANA
CROQUETAS DE ESPINACAS
PATATAS CHIPS
HELADO

31

NO LECTIVO

AQUÍ
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program

Por Cuantos
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