

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9 FESTIVO	10 ARROZ (INTEGRAL) CON TOMATE TIRAS DE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE	11 CREMA DE PUERRO Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN LECHUGA	12 CALABACÍN AL HORNO FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA LECHUGA	13 CALDO DE VERDURA POLLO ASADO LECHUGA
16 CREMA DE VERDURAS (ACELGAS, BRÓCOLI, APIO Y PATATA) HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA LECHUGA	17 ALUBIAS BLANCAS HERVIDAS CON ACEITE DE OLIVA TORTILLA FRANCESA LECHUGA	18 CHAMPIÑONES AL AJILLO SALMÓN AL HORNO LECHUGA	19 GARBANZOS SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL FILETE DE POLLO A LA PLANCHA LECHUGA	20 CREMA DE CALABACÍN ABADEJO AL HORNO ARROZ INTEGRAL
23 CHAMPIÑONES AL AJILLO HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE	24 BRÓCOLI CON PATATAS FILETE DE MERLUZA AL HORNO LECHUGA	25 ARROZ (INTEGRAL) CON TOMATE HUEVOS FRITOS PATATAS FRITAS	26 CALDO DE VERDURA FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA	27 CREMA DE PUERROS, ACELGAS Y CEBOLLA JAMONCITOS DE POLLO ASADOS LECHUGA
30 CALDO DE VERDURA LOMO A LA PLANCHA QUINOA (ECOLÓGICO)				

aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



GUARDIANES
DE LA SALUD



Grow
FOOD
BANKS

Scolarest

Una experiencia **gastronómica,**

SALUDABLE, SEGURA Y SOSTENIBLE

- ✓ Experiencias gastronómicas y saludables para todas las edades.
- ✓ Creamos espacios de aprendizaje, de relación y convivencia.
- ✓ Velamos por la seguridad de nuestros comensales.
- ✓ Cuidamos del planeta.



www.scolarest.es

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:



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

PRIMAVERA - VERANO

Consume productos de temporada para la elaboración del menú.



Albaricoque
Breva
Cereza
Ciruela

FRUTAS

Fresa
Higo
Limón
Melocotón
Melón



Nectarina
Níspero
Paraguaya
Pera
Sandía

VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelgas
Ajo
Alcachofas
Berenjena
Brócoli
Calabacín

Cebolla
Espárrago
Espinacas
Guisantes
Habas
Judía verde

Lechuga
Patata
Pepino
Pimiento
Puerro
Tomate
Zanahoria



CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

Una manera sencilla de planificar o construir una cena saludable es a través del plato saludable

→ **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.