

C. FUENLLANA INFANTIL 2 AÑOS

Junio - 2025

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2 781 Kcal. P.: 8 HC.: 48 L.: 42 G.: 7

ARROZ CON TOMATE
RICE WITH TOMATO SAUCE
HUEVOS FRITOS
FRIED EGGS
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
FRUTA
FRUIT

3 695 Kcal. P.: 27 HC.: 18 L.: 54 G.: 14

CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA
COURGETTE CREAM WITH BASIL OIL
POLLO ASADO
ROAST CHICKEN
LECHUGA Y OLIVAS
LETTUCE AND OLIVES
YOGUR
YOGHURT

4 750 Kcal. P.: 15 HC.: 50 L.: 33 G.: 7

ESPIRALES A LA CARBONARA
PASTA SPIRALS CARBONARA
FILETE DE ABADEJO EMPANADO
BREADED FISH FILLET
LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO
FRUTA
FRUIT

5 539 Kcal. P.: 14 HC.: 33 L.: 51 G.: 17

CREMA DE ZANAHORIAS
CREAM OF CARROTS SOUP
ALBÓNDIGAS EN SALSA
MEATBALLS WITH SAUCE
HELADO
ICE CREAM

6 758 Kcal. P.: 12 HC.: 44 L.: 39 G.: 6

LENTEJAS ESTOFADAS
LENTIL STEW
CROQUETAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES
TOMATE Y ZANAHORIA
TOMATO AND CARROT
ZUMO DE NARANJA NATURAL
ORANGE JUICE

9 780 Kcal. P.: 18 HC.: 46 L.: 35 G.: 8

PAELLA MIXTA
PAELLA
LOMO DE SAJONIA
PORK LOIN SAJONIA STYLE
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA
FRUIT

10 745 Kcal. P.: 18 HC.: 36 L.: 43 G.: 10

GARBANZOS A LA BOLONESA
CHICKPEA BOLOGNESE
TORTILLA DE PATATA
SPANISH OMELETTE
LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN
YOGUR
YOGHURT

11 680 Kcal. P.: 16 HC.: 50 L.: 32 G.: 6

MACARRONES A LA ITALIANA
ITALIAN MACARONI
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
GRILLED TURKEY BURGUER
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA
FRUIT

12 401 Kcal. P.: 16 HC.: 33 L.: 50 G.: 11

CREMA DE PUERRO Y PATATA
CREAM OF LEEK AND POTATO SOUP
ABADEJO AL HORNO
BAKED FISH
LECHUGA Y OLIVAS
LETTUCE AND OLIVES
HELADO
ICE CREAM

13 745 Kcal. P.: 27 HC.: 33 L.: 35 G.: 9

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON CALABAZA
WHITE BEANS STEWED WITH PUMPKIN
POLLO ASADO CON TOMILLO
ROAST CHICKEN WITH THYME
PATATAS DADO
DICED POTATOES
FRUTA
FRUIT

16 648 Kcal. P.: 12 HC.: 54 L.: 32 G.: 7

ARROZ CON TOMATE
RICE WITH TOMATO SAUCE
REVUELTO CAMPERO (CHORIZO Y PATATA)
SCRAMBLED EGGS (CHORIZO AND POTATO)
FRUTA
FRUIT

17 639 Kcal. P.: 20 HC.: 50 L.: 28 G.: 7

CODITOS AL AJILLO
GARLIC PASTA
MERLUZA REBOZADA
BREADED HAKE FISH
LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO
YOGUR
YOGHURT

18 690 Kcal. P.: 7 HC.: 39 L.: 50 G.: 8

MENESTRA DE VERDURAS
MIXED VEGETABLES
SAN JACOBO DE PAVO
TURKEY & CHEESE "SAN JACOBO"
LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO
FRUTA
FRUIT

19 425 Kcal. P.: 22 HC.: 39 L.: 36 G.: 7

CREMA DE CALABAZA
CREAM OF PUMPKIN SOUP
SOLOMILLO DE POLLO EN SALSA DE MOSTAZA
CHICKEN TENDERLOIN IN MUSTARD SAUCE
LECHUGA Y CEBOLLA
LETTUCE AND ONION
FRUTA
FRUIT

20 520 Kcal. P.: 16 HC.: 39 L.: 45 G.: 16

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
SOPA DE ESTRELLAS
PASTA STAR SOUP
HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA
GRILLED MIXTE BURGER
HELADO
ICE CREAM

23 538 Kcal. P.: 14 HC.: 37 L.: 46 G.: 14

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS
CREAM OF CARROTS AND LEEKS
ALBÓNDIGAS EN SALSA
MEATBALLS WITH SAUCE
FRUTA
FRUIT

24 736 Kcal. P.: 12 HC.: 48 L.: 38 G.: 9

ARROZ CON TOMATE
RICE WITH TOMATO SAUCE
TORTILLA DE PATATA
SPANISH OMELETTE
LECHUGA
LETTUCE
YOGUR
YOGHURT

25 624 Kcal. P.: 19 HC.: 57 L.: 22 G.: 7

MACARRONES CON BECHAMEL
MACARONI WITH BECHAMEL SAUCE
MERLUZA EN SALSA
HAKE IN SAUCE
FRUTA
FRUIT

26 672 Kcal. P.: 31 HC.: 29 L.: 39 G.: 11

SOPA DE LETRAS
PASTA LETTER SOUP
POLLO AL LIMÓN
LEMON CHICKEN
PATATAS DADO
DICED POTATOES
YOGUR
YOGHURT

27 645 Kcal. P.: 14 HC.: 25 L.: 60 G.: 18

CREMA DE VERDURAS
VEGETABLE CREAM
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
GRILLED PORK LOIN SLICES
LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO
FRUTA
FRUIT

30 590 Kcal. P.: 16 HC.: 53 L.: 29 G.: 5

MACARRONES A LA NAPOLITANA
NAPOLITANA STYLE MACARONI
ABADEJO AL HORNO
BAKED FISH
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
FRUTA
FRUIT

aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



GUARDIANES
DE LA SALUD

Skool
arest
meraki

STOP
FOOD
WASTE
Program

FOOD
BANKS

NOTAS: **Leyenda:** Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas/ H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.

Scolarest

COMER,

APRENDER,

VIVIR



✓ **Comer** es tener una experiencia gastronómica, saludable segura y sostenible con una alimentación basada en la dieta mediterránea.

✓ **Aprender** de los valores y hábitos de vida saludables que transmitimos en el tiempo de mediodía.

✓ **Vivir** momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo que nos guían hacia el máximo bienestar.

www.scolarest.es

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:



in

@



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

Elige productos de temporada para tus comidas: más frescos, más sabrosos y mejores para el planeta.



FRUTAS



Albaricoque
Brea
Cereza
Ciruela
Higo

Limón
Melocotón
Melón
Nectarina
Níspero

Paraguaya
Pera
Sandía

VERDURAS Y HORTALIZAS



Acelga
Ajo
Berenjena
Brócoli
Calabacín
Cebolla

Esparrago verde
Espinacas
Guisantes
Habas
Judía verde,
Lechuga

Patata
Pepino
Pimiento
Puerro
Rábano
Tomate
Zanahoria

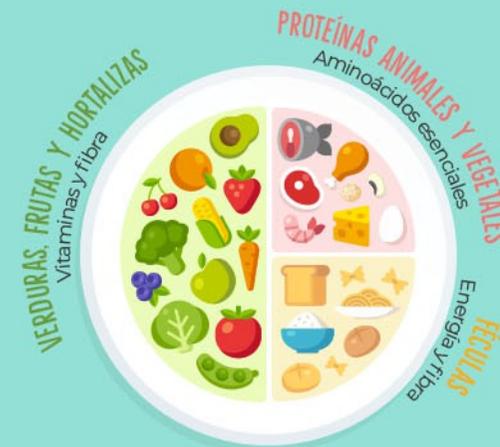
Fuente: calendario de frutas y verduras de temporada del ministerio de agricultura, pesca y alimentación.

CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

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

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.