

C. FUENLLANA - Dieta: MULTIALERGICA

Junio - 2026

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA
SALMÓN A LA PLANCHA
TOMATE ALIÑADO

2

ALUBIAS BLANCAS CON ZANAHORIA Y CEBOLLA
TORTILLA FRANCESA
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE

3

BRÓCOLI CON PUERRO
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
ARROZ INTEGRAL

4

POTAJE DE GARBANZOS
SALMÓN EN SALSA
ENSALADA VARIADA

5

CALABACÍN A LA PROVENZAL
POLLO ASADO CON TOMILLO
PATATA ASADA

8

COLIFLOR CON CALABACÍN
SALMÓN EN SALSA
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y ACEITUNAS

9

JUDÍAS VERDES CON ACEITE DE OLIVA
FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA

10

CREMA DE PUERRO Y PATATA
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
PATATA Y CEBOLLA

11

LENTEJAS (ECOLOGICO) CON VERDURAS (CEBOLLA, ZANAHORIA, PUERRO)
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA

12

ENSALADILLA DE ARROZ INTEGRAL
FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA
LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA

15

LENTEJAS (ECOLOGICO) CON VERDURAS (CEBOLLA, ZANAHORIA, PUERRO)
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y TOMATE

16

ARROZ INTEGRAL CON BRÓCOLI
LOMO DE CERDO AL HORNO
LECHUGA Y OLIVAS

17

BRÓCOLI CON PUERRO
SALMÓN EN SALSA
LECHUGA Y TOMATE

18

TRICOLOR DE GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA
TIRAS DE POLLO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y ACEITUNAS

19

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
CALABACÍN A LA PROVENZAL
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y TOMATE



FISH REVOLUTION



GUARDIANES DE LA SALUD



Grow FOOD BANKS



Scolarest

Comer. Aprender. Vivir.

COMER. Recetas elaboradas a base de alimentos saludables, sabrosos y variados para que nuestros comensales disfruten a la hora de comer.

APRENDER. Valores y hábitos de vida saludables que permitan tomar decisiones responsables que les acompañen toda la vida.

VIVIR. Momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo en un entorno respetuoso con las personas y el medioambiente.



Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:

www.scolarest.es



Temporada

PRIMAVERA - VERANO

Elige productos de temporada: **MÁS FRESCOS, MÁS SABROSOS Y MEJORES PARA EL PLANETA.**



FRUTAS



Albaricoque
Breva
Cereza
Ciruela
Higo

Limón
Melocotón
Melón
Nectarina
Níspero

Paraguaya
Pera
Plátano
Sandía

VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelga
Ajo
Berenjena
Brócoli
Calabacín
Cebolla
Coliflor
Espinacas

Espárrago Verde
Guisantes
Habas
Judía Verde
Lechuga
Nabo
Pepino

Pimiento
Puerro
Rábano
Tomate
Zanahoria



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.



NOTAS:

CONSULTA ESTE QR PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE EL MENÚ

