

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
SAN JACOBO DE PAVO
MAÍZ Y OLIVAS
FRUTA

3

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
FRUTA

4

RECETA FISH REVOLUTION
ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO
CABALLA CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE
ENSALADA VERDE
YOGUR

7

LENTEJAS ESTOFADAS
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE
VERDURAS
FRUTA

8

ESPINACAS CON PATATAS
PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

9

ARROZ CON VERDURAS
CROQUETAS DE BACALAO
FRUTA

10

JORNADA THAIANDESA
TALLARINES CON VERDURAS
CERDO AL ESTILO DE SIAM CON ZANAHORIA Y
CHAMPINONES
FRUTA

11

SOPA DE PICADILLO (CON FIDEOS Y JAMON)
TORTILLA DE CALABACÍN
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

14

ARROZ GRATINADO CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

15

SOPA DE FIDEOS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

16

CREMA DE VERDURAS
POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y
REMOLACHA
FRUTA

17

PATATAS CON PIMIENTOS
DADOS DE RAPE EN SALSA
PATATAS DADO
FRUTA

18

DIA UNIVERSAL DEL NIÑO
MACARRONES CON SALSA DE QUESO
LOMO ASADO CON PERA Y UN PUNTO DE
CURRY
PURÉ DE PATATAS
GELATINA DE FRESA

21

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA DE TOMATE
YOGUR

22

ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CON TOMATE
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUISANTES
FRUTA

23

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO,
CALABACÍN Y CEBOLLA
COMPOTA DE FRUTAS

24

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
FRUTA

25

CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES
ROLLITOS DE PRIMAVERA
LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

28

CREMA DE CALABACÍN
MERLUZA AL HORNO CON ACEITE Y
PIMENTÓN
FRUTA

29

SOPA MINISTRONE
HUEVOS ROTOS CON CALABACIN Y BACON
TOMATE CON ORÉGANO
YOGUR

30

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA,
PATATA)
POLLO ASADO AL TOMILLO EN SU JUGO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

AQUÍ
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program

Por Cuentas
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