

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

504 Kcal. P.: 22 HC.: 34 L.: 42 G.: 9

CREMA DE ZANAHORIAS
CREAM OF CARROTS SOUP

CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
GRILLED PORK LOIN SLICES

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD

FRUTA
FRUIT

3

589 Kcal. P.: 17 HC.: 47 L.: 34 G.: 7

ESPAGUETIS CON TOMATE
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE

FILETE DE MERLUZA AL HORNO
BAKED HAKE FILLET

TOMATE Y ZANAHORIA
TOMATO AND CARROT

HELADO
ICE CREAM

4

FESTIVO

7

848 Kcal. P.: 20 HC.: 34 L.: 44 G.: 7

CREMA DE CALABACÍN
CREAM OF COURGETTE SOUP

JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ROAST CHICKEN

MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
SWEETCORN AND GRATED CARROTS

FRUTA
FRUIT

8

755 Kcal. P.: 13 HC.: 44 L.: 37 G.: 5

LENTEJAS GUIADASAS CON VERDURAS
LENTILS STEWED WITH VEGETABLES

CROQUETAS DE POLLO
HOME- STYLE CHICKEN CROQUETTES

LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO

FRUTA
FRUIT

9

606 Kcal. P.: 16 HC.: 53 L.: 28 G.: 4

ESPIRALES (INTEGRAL) CON TOMATE Y ALBAHACA
WHOLE-WHEAT PASTA WITH TOMATO AND BASIL

FILETE DE MERLUZA AL HORNO
BAKED HAKE FILLET

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ
LETTUCE SALAD WITH BEETROOT AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

10

804 Kcal. P.: 18 HC.: 51 L.: 27 G.: 6

ARROZ CANTONÉS
CANTONICE RICE

GARBANZOS CON SALTEADO DE VERDURAS Y PAVO
CHICKPEAS WITH SAUTÉED VEGETABLES AND TURKEY

YOGUR
YOGHURT

11

572 Kcal. P.: 15 HC.: 37 L.: 44 G.: 10

BRÓCOLI GRATINADO
BAKED BROCCOLI

TORTILLA DE PATATA
SPANISH OMELETTE

TOMATE ASADO CON HIERBAS
ROASTED TOMATO WITH HERBS

FRUTA
FRUIT

14

744 Kcal. P.: 19 HC.: 40 L.: 40 G.: 8

ARROZ CALDOSO
RICE AND VEGETABLE STEW

SALMÓN CON SALSAS MEDITERRANEA
SALMON WITH MEDITERRANEAN SAUCE

LECHUGA Y CEBOLLA
LETTUCE AND ONION

YOGUR
YOGHURT

15

539 Kcal. P.: 13 HC.: 33 L.: 51 G.: 14

CREMA DE PUERROS
CREAM OF LEEK SOUP

HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO
BAKED MIXED BURGER

PATATAS DADO
DICED POTATOES

FRUTA
FRUIT

16

658 Kcal. P.: 19 HC.: 39 L.: 38 G.: 7

LENTEJAS ESTOFADAS DE LA ABUELA
GRANNY'S STEWED LENTILS

HUEVOS REVUELTOS CON PAVO
SCRAMBLED EGGS WITH TURKEY

LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

17

931 Kcal. P.: 21 HC.: 28 L.: 49 G.: 9

ENSALADA CAMPERA
COUNTRY SALAD

POLLO AL AJILLO
GARLIC CHICKEN

LECHUGA Y OLIVAS
LETTUCE AND OLIVES

YOGUR
YOGHURT

18

781 Kcal. P.: 16 HC.: 57 L.: 23 G.: 7

MACARRONES (INTEGRAL) CON TOMATE, HUEVO Y QUESO
MACARONI (WHOLW-GRAIN) WITH TOMATO, EGG AND CHEESE

FAJITAS DE CHILI DE ALUBIA ROJA Y LEGUMBRETA
CHILI FAJITAS OF RED BEAN AND LEGUMBRETA

FRUTA
FRUIT

21

837 Kcal. P.: 20 HC.: 34 L.: 45 G.: 7

CREMA DE CALABAZA
CREAM OF PUMPKIN SOUP

POLLO EN SALSAS
CHICKEN IN SAUCE

LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

22

670 Kcal. P.: 15 HC.: 40 L.: 39 G.: 8

ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ INTEGRAL
HARICOT BEANS WITH (ECOLOGICAL) RICE

TORTILLA DE CALABACÍN
COURGETTE OMELETTE

ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
TOMATO AND CUCUMBER SALAD

FRUTA
FRUIT

23

726 Kcal. P.: 11 HC.: 52 L.: 36 G.: 5

ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA
RICE WITH TOMATO AND ONION

FILETE DE ABADEJO ENHARINADO
FLOURED FISH FILLET

ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS
GREEN SALAD WITH LETTUCE, CUCUMBER AND OLIVES

FRUTA
FRUIT

24

618 Kcal. P.: 20 HC.: 47 L.: 29 G.: 6

SOPA DE FIDEOS INTEGRALES
WHOLE GRAIN NOODLES SOUP

COCIDO CON GARBANZOS, POLLO Y PATATAS
CHICKPEAS, CHICKEN & POTATO

REPOLLO
CABBAGE

YOGUR
YOGHURT

25

598 Kcal. P.: 14 HC.: 37 L.: 46 G.: 13

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
GREEN BEANS WITH OLIVE OIL

ALBÓNDIGAS EN SALSAS
MEATBALLS WITH SAUCE

PATATA PANADERA
SLICED POTATOES

FRUTA
FRUIT

28

534 Kcal. P.: 19 HC.: 25 L.: 53 G.: 13

CREMA DE ZANAHORIAS
CREAM OF CARROTS SOUP

LOMO EN SALSAS ANDALUZA
LOIN IN ANDALUSIAN SALSAS

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ
LETTUCE SALAD WITH BEETROOT AND SWEETCORN

HELADO
ICE CREAM

29

621 Kcal. P.: 17 HC.: 49 L.: 31 G.: 9

ESPAGUETIS A LA CARBONARA
SPAGHETTI CARBONARA

MERLUZA AL HORNO CON OREGANO
OVEN-COOKED HAKE WITH OREGANO

FRUTA
FRUIT

30

536 Kcal. P.: 23 HC.: 36 L.: 38 G.: 7

GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN
SAUTÉED PEAS WITH HAM

POLLO AL ROMERO
ROSEMARY CHICKEN

LECHUGA Y PEPINO
LETTUCE AND CUCUMBER

FRUTA
FRUIT



FISH
REVOLUTION



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



NOTAS:

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.

CONSULTA ESTE QR
PARA MÁS INFORMACIÓN
SOBRE EL MENÚ

