

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

9

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
ESPAGUETIS SIN GLUTEN NI HUEVO CON
TACOS DE TERNERA Y VERDURAS
FRUTA

10

ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA
ARROZ CALDOSO CON POTÓN Y MEJILLONES
FRUTA

11

PATATAS VIUDAS
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y
FRITO)
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

12

POTAJE DE LENTEJAS
FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA
FRUTA

13

ENSALADA COMPLETA (LECHUGA,
ZANAHORIA, TOMATE, ACEITUNAS Y
CEBOLLA)
POLLO TANDOORI
ARROZ, GUISANTES Y ZANAHORIA
YOGUR

16

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
LECHUGA, MAÍZ Y OLIVAS
FRUTA

17

ARROZ CALDOSO CON VERDURAS
CABALLA AL LIMÓN
PEPINO
FRUTA

18

POTAJE DE GARBANZOS
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

19

CREMA DE CALABAZA Y CURRY
MACARRONES TRES DELICIAS SIN GLUTEN NI
HUEVO (CHAMPIÑÓN, CEBOLLA Y PIMIENTO)
FRUTA

20

ENSALADA DE QUESO FRESCO
PATATAS CON CHOCO
YOGUR

23

LENTEJAS GUISADAS CON ZANAHORIA
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

24

CREMA DE CALABACÍN Y COLIFLOR
WOK CON FIDEOS SIN GLUTEN Y VERDURAS
FRUTA

25

ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA
FILETE DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y
ZANAHORIA
FRUTA

26

ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA
SALTEADO DE GARBANZOS, VERDURAS, COUS
COUS Y POLLO AL CURRY
FRUTA

27

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA
Y ZANAHORIA)
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PIMIENTO
ROJO Y CEBOLLINO
YOGUR

30

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE,
ZANAHORIA Y ACEITUNAS
PECHUGA DE PAVO GUISADO
ARROZ BLANCO
FRUTA

31

CREMA DE ZANAHORIA Y BONIATO
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
FRUTA

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso de elaboración y servicio.

**AQUÍ
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA**

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program

Skoolarest

**¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!**

**FISH
REVOLUTION**

**SABOREANDO
LOS
MARES**

**Grow FOOD
BANKS**

COMPASS
GROUP

Scolarest

SCOLAREST

*Alimentación
saludable y
sostenible*

COMPASS
GROUP | 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
GROUP | Scolarest