

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

FESTIVO

	1	2	3
		SOPA DE AVE PESCADO MALLORQUINA FRUTA	ARROZ ABANDADO CROQUETAS DE ESPINACAS ENSALADA (lechuga, aceitunas negras y maíz) FRUTA
6	7	8	9
SOPA DE AVE MEDALLON DE SALMON CON PATATA PANADERA Y Salsa AURORA FRUTA	POTAJE DE LENTEJAS CON VERDURAS POLLO CON Salsa DE CHAMPIÑONES, JUDIAS VERDES Y ZANAHORIA FRUTA	ARROZ CON VERDURAS TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA (lechuga, tomate y maíz) FRUTA	ESPIRALES DE COLOR CON VERDURAS SALTEADAS POLLO ENCEBOLLADO CON PISTO FRUTA
13	14	15	16
MACARRONES CON Salsa DE TOMATE Y OREGANO ESCALOPE DE AVE CON ENSALADA (lechuga y Tomate) YOGUR DE LIMON	SOPA DE AVE CON CALDO NATURAL ABADEJO CON Salsa DE TOMATE Y PATATAS ASADAS CON PICADA FRUTA	ARROZ CON VERDURAS (CHAMPIÑONES, CALABACIN Y ZANAHORIA) ☞ ROTI DE PAVO EN SU JUGO CON ENSALADA (lechuga, col lombarda y zanahoria) ☞ FRUTA	CREMA DE PUERROS POLLO AL HORNO CON PURE DE PATATA Y ALBAHACA FRUTA
20	21	22	23
SOPA DE AVE CON PICADILLO DE HUEVO GUISO DE ALBONDIGAS DE MERLUZA FRUTA	POTAJE DE ALUBIAS PINTAS TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA (lechuga, mezclum y aceitunas) FRUTA	ENSALADA DE PASTA ABADEJO PLACHA CON PICADA Y ENSALADA DE TOMATE YOGUR DE FRESA	CREMA DE CALABACIN POLLO ASADO CON ROMERO Y ARROZ INTEGRAL FRUTA
27	28	29	30
ENSALADA DE LENTEJAS TORTILLA DE PATATA CON CALABACIN Y ENSALADA (lechuga y tomate) FRUTA	PASTA CARACOLA CON Salsa DE TOMATE Y ATUN ABADEJO CON Salsa LIMON CON VERDURITAS YOGUR DE COCO	CREMA DE VERDURAS (puerros, calabacin, zanahoria y coliflor) ALITAS DE POLLO AL HORNO CON PICADA Y PATATAS FRITAS BAJA EN SAL FRUTA	ARROZ CALDOSO TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA (lechuga, zanahoria y maíz) FRUTA

AOL. SE COCINA 100% CON ABITE DE OLIVA

aprendeacomersano. 10

STOP FOOD WASTE Program

skoolarest

¡CONVIERTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

¡SABOREANDO LOS MARES!

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