

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE PUERROS  
MACARRONES BOLOÑESA SIN HUEVO SIN GLUTEN  
FRUTA

2

ENSALADA DE QUESO FRESCO  
PATATAS CON CHOCO  
YOGUR

5

BRÓCOLI CON PUERRO  
TORTILLA DE PATATAS  
CRUDITÉS (ZANAHORIA, PEPINO Y PIMIENTO ROJO)  
FRUTA

6

CREMA DE CALABAZA  
FIDEUA SIN GLUTEN NI HUEVO CON PESCADO  
FRUTA

7

ARROZ A LA NAPOLITANA  
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA  
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y ZANAHORIA  
FRUTA

8

ENSALADA COMPLETA CON LECHUGA, HUEVO Y TOMATE  
SALTEADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y POLLO AL CURRY  
FRUTA

9

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA  
FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y PIMIENTO  
YOGUR

12

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y ACEITUNAS  
ARROZ A LA CUBANA CON TOMATE Y TORTILLA  
FRUTA

13

POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS  
REVUELTO DE BACALAO CON PATATAS  
TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE  
FRUTA

14

SOPA DE PUCHERO CON ARROZ  
CABEZADA DE CERDO EN SALSA  
LECHUGA, MAÍZ Y OLIVAS  
FRUTA

15

CREMA DE CALABACÍN  
PIZZA PANINI DE ATÚN CON TOMATE Y QUESO SIN GLUTEN  
FRUTA

16

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA  
CABALLA EN PAPILOTE CON PUERRO, ZANAHORIA & CEBOLLA  
JUDÍAS VERDES  
YOGUR

19

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS  
MACARRONES BOLOÑESA SIN HUEVO SIN GLUTEN  
FRUTA

20

ENSALADA MIXTA  
ARROZ MELOSO CON SEPIA  
FRUTA

21

PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS  
CALAMARES GUISADOS  
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y ANAHORIA  
YOGUR

22

GARBANZOS ESTOFADOS  
TORTILLA FRANCESA  
FRUTA

23

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA  
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA  
PATATAS FRITAS  
HELADO

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

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  
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