

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



ENSALADA DE PASTA, MAÍZ, TOMATE, HUEVO DURO Y ATÚN  
GALLO SAN PEDRO EN ADOBO AL HORNO  
LECHUGA Y OLIVAS  
YOGUR DESNATADO

ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) GUIADAS CON ZANAHORIA  
TORTILLA FRANCESA  
LECHUGA Y REMOLACHA  
FRUTA

ENSALADILLA RUSA NATURAL ALIÑADA (PATATA, ZANAHORIA, MAÍZ Y ACEITUNAS)  
XD BOQUERÓN A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL  
FRUTA

CREMA DE COLIFLOR  
TIRAS DE POLLO A LA PLANCHA  
TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

**JORNADA GASTRONOMICA ALEMANA**  
ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS (ZANAHORIA Y PIMIENTO)  
LOMO DE SAJONIA  
COL CHUCRUT Y PURÉ DE PATATAS  
FRUTA



LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON CALABACÍN  
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON VERDURAS  
CHAMPIÑONES  
FRUTA

ENSALADA CAMPERA  
POLLO AL LIMÓN  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

**JORNADA AUSTRALIANA**  
MACARRONES CON TOMATE  
REVUELTO DE CALABACÍN  
YOGUR DESNATADO

ARROZ EN PAELLA CON POLLO  
FILETE DE ABADEJO EN SALSA  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA)  
TIRAS DE POLLO A LA PLANCHA  
PEPINO  
FRUTA



CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES  
ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA  
ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS  
FRUTA

ALUBIAS BLANCAS CON PUERRO Y SALSA DE CÚRCUMA  
TORTILLA FRANCESA  
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y ACEITUNAS  
FRUTA

**JORNADA FISH REVOLUTION**  
ARROZ THAI  
FILETE DE MERLUZA CON TAPENADE VERDE Y RATATOUILLE  
YOGUR DESNATADO

JUDÍAS VERDES CON PATATAS  
POLLO ASADO A LA PROVENZAL  
QUINOA (ECOLÓGICO) SALTEADA CON CEBOLLA  
FRUTA

MACARRONES (INTEGRAL) NAPOLITANA  
CABALLA EN PAPILOTE CON PUERRO, ZANAHORIA & CEBOLLA  
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA  
FRUTA

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

**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