

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

7

LENTEJAS (ECOLÓGICO) A LA JARDINERA  
CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

8

ARROZ BLANCO CON SOFRITO DE AJO Y  
TOMATE NATURAL  
BACALAO A LA MUSELINA DE AJO  
PATATA PANADERA  
HELADO

11

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

12

ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) GUISADAS  
CON ZANAHORIA  
TORTILLA DE PATATAS  
LECHUGA Y REMOLACHA  
FRUTA

13

ENSALADILLA OLIVIER (ENSALADILLA, ATÚN,  
HUEVO, ACEITUNAS Y MAYONESA)  
BOQUERÓN ANDALUZA CON CAPONATA DE  
VERDURAS  
FRUTA

14

CREMA DUBARRY (CREMA DE COLIFLOR Y  
PATATA)  
NUGGETS DE POLLO  
TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

15

JORNADA GASTRONOMICA  
ALEMANA

ARROZ BÁVARO (CON VERDURAS Y  
MAGRO)  
LOMO DE SAJONIA  
COL CHUCRUT Y PURÉ DE PATATAS  
FRUTA

18

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

19

ENSALADA CAMPERA  
POLLO AL LIMÓN  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

20

JORNADA AUSTRALIANA

FUSILLI CON JAMÓN AL ESTILO AUSTRALIANO  
ZUCCHINI SLICE  
YOGUR

21

ARROZ EN PAELLA CON POLLO  
FILETE DE ABADENO A LA ANDALUZA  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

22

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA,  
PATATA)  
SAN JACOBO DE PAVO  
PEPINO  
FRUTA

25

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

26

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

27

JORNADA FISH REVOLUTION

ARROZ THAI  
FILETE DE MERLUZA CON TAPENADE VERDE Y  
RATATOUILLE  
HELADO

28

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

29

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

# 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.