

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
JAMÓN DE CERDO AL HORNO
ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

3

JORNADA FISH REVOLUTION
PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SETAS Y TOMATE
FILETE DE CERDO A LA PLANCHA
PATATAS DADO
FRUTA

6

BRÓCOLI CON PUERRO
POLLO AL HORNO
PATATA PANADERA
FRUTA

7

ARROZ CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA
FRUTA

8

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

9

CREMA DE CALABAZA
FILETE DE POLLO AL AJILLO
PATATAS FRITAS
YOGUR

10

ACELGAS CON PATATAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
TOMATE NATURAL
FRUTA

13

ESPIRALES SIN GLUTEN CARBONARA (CON CREMA DE LECHE Y TIRAS DE BACON)
LOMO DE CERDO AL HORNO
ENSALADA VERDE
YOGUR

14

ALCACHOFAS SALTEADAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
ENSALADA VARIADA
FRUTA

15

ARROZ CON ZANAHORIA
TORTILLA DE QUESO
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRUTA

16

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA ESPECIAL
FRUTA

17

JORNADA GASTRONOMICA ALEMANA
CREMA DE CALABAZA ALEMANA (KUERBISSUPE)
SALCHICHA BRATWURST
PATATA GAJO
FRUTA

20

PAELLA DE VERDURAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA
FRUTA

21

PATATAS CON PIMIENTOS
DADOS DE CERDO ASADO
LECHUGA Y COL LOMBARDA
FRUTA

22

ALCACHOFAS CON TOMATE
TORTILLA DE QUESO
BERENJENAS ASADAS
YOGUR DE SABOR

23

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
FINGERS CASEROS DE POLLO
PATATA COCIDA
FRUTA

24

BORRAJAS CON ACEITE DE OLIVA
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR

27

ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO FRITO
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA
FRUTA

28

COLIFLOR A LA GALLEGA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA ESPECIAL
LÁCTEO

29

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA
PATATA PANADERA
FRUTA

30

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA Y PEPINO
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

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.

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