

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

6

7

4

CREMA DE CALABACÍN
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
PATATAS A LO POBRE
FRUTA

5

ARROZ CON TOMATE
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
MENESTRA DE VERDURAS
FRUTA

6

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

7

PATATAS CON PIMIENTOS
TORTILLA DE PATATAS
ESPINACAS SALTEADAS
FRUTA

8

CREMA DE GUISANTES
LOMO DE SAJONIA
COL CHUCRUT Y PURÉ DE PATATAS
FLAN

11

PAELLA DE VERDURAS
GALLO SAN PEDRO AL HORNO
JUDÍAS VERDES
FRUTA

12

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
BRÓCOLI
FRUTA

13

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO, PEPINO,
CEBOLLA)
HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN
YOGUR

14

POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS
POLLO AL AJILLO
QUINOA (ECOLÓGICO) CON VERDURAS
FRUTA

15

KARTOFFENSALAT (ENSALADA DE PATATA,
HUEVO, MANZANA Y PEPINILLO CON
MAHONESA Y MOSTAZA)
SALCHICHAS BRATWUST ACOMPAÑADAS DE
PURÉ DE PATATAS
HELADO

18

PATATAS AL HORNO
ALBÓNDIGAS CON TOMATE
PATATA ASADA
FRUTA

19

ARROZ EN PAELLA CON POLLO
MERLUZA AL LIMÓN
MENESTRA DE VERDURAS
FRUTA

20

CREMA DE CALABAZA ALEMANA
(KUERBISSUPE)
CHILI CON CARNE
FRUTA

21

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
TORTILLA DE CALABACÍN
BRÓCOLI
FRUTA

22

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO, PEPINO,
CEBOLLA)
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
PATATAS FRITAS
YOGUR

25

ARROZ THAI
GALLO SAN PEDRO AL HORNO
ENCEBOLLADO CON OLIVAS
PATATA PANADERA
FRUTA

26

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL AJILLO
CON ARROZ PILAF
HELADO

27

JORNADA AUSTRALIANA
PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) SALTEADA
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
COLIFLOR DUNDEE
YOGUR

28

POTAJE DE GARBANZOS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
VERDURAS ASADAS
FRUTA

29

CREMA DE VERDURAS
GOULASH DE CERDO
PATATA AL HORNO CON PIEL
YOGUR

AQUÍ
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program 

Por Cuantos **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