

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA
CREMA DE ESPINACHA
ESTOFADO DE TERNERA
FRUTA

aprendeacomersano.org



4

5

6

7

8

MACARRONES BOLOÑESA

POTAJE DE LENTEJAS CON VERDURAS

SOPA DE BULLIT

POLLO AL HORNO EN SU JUGO CON PATATA GAJO Y PIMIENTO

TORTILLA DE PATATA CON COLIFLOR Y ZANAHORIA

BULLIT DE POLLO

FRUTA

FRUTA

YOGUR

FESTIVO

11

12

13

14

15

SOPA DE AVE CON PICADILLO

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA

ARROZ CALDOSO CON VERDURAS

POTAJE DE ALUBIAS CON VERDURAS

PASTA CARACOLA CON SALSA DE TOMATE Y OREGANO SIN SAL

LOMO CON COL Y SOBRASSADA

POLLO FINAS HIERBAS CON ENSALADA DE TOMATE Y OREGANO

POLLO CON SALSA DE TOMATE Y PATATA PANADERA-

TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA (lechuga, col lombarda y zanahoria)

SOLOMILLO DE POLLO AJ AJILLO CON ZANAHORIA

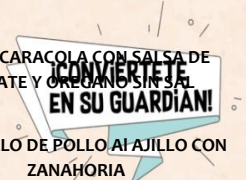
FRUTA

FRUTA

YOGUR

FRUTA

FRUTA



18

19

20

21

22

CREMA DE CALABACIN

POTAJE DE GARBANZOS CON VERDURAS

SOPA DE NAVIDAD

ARROZ CON VERDURAS

ESTOFADO DE CERDO AGRIDULCE CON ARROZ

HAMBURGUESA DE PAVO CON PATATAS

NUGGETS DE POLLO CON HARINA DE MAIZ Y PATATAS XIPS

TORTILLA DE PATATA CON CALABACIN Y ZANAHORIA

YOGUR

FRUTA

NATILLAS DE VAINILLA

FRUTA



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