

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Betzabeth Briceño  
N° Colegiada: CV01693

Betzabeth BBP

CREMA DE ES

AQUÍ SE COCINA 100% CON  
MEDALLON DE MERLUZA AL HORNO CON  
ENSALADA (lechuga, tomate y espárragos)

DE OLIVA

FRUTA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE  
ProgramFESTIVO  
SkoolarestCONVIÉRTETE  
EN SU GUARDIÁN!FISH  
REVOLUTIONSABOREANDO  
LOS  
MARESGROW  
FOOD  
BANKSCOMPASS  
GROUP

Scolarest

4

PASTA CON SALSA DE TOMATE Y  
OREGANOPOLLO AL HORNO EN SU JUGO CON  
PATATA GAJO Y PIMIENTO

FRUTA

5

POTAJE DE LENTEJAS CON VERDURAS

TORTILLA DE PATATA CON COLIFLOR Y  
ZANAHORIA

FRUTA

6

SOPA DE BULLIT

BULLIT DE POLLO

YOGUR

7

11

SOPA DE AVE CON PICADILLO

ABADEJO AL HORNO CON PATATAS Y  
PICADA

FRUTA

12

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y  
NARANJAPOLLO FINAS HIERBAS CON ENSALADA DE  
TOMATE Y OREGANO

FRUTA

13

ARROZ CALDOSO CON VERDURAS

POLLO CON SALSA DE TOMATE Y  
PATATA PANADERA-

YOGUR

14

POTAJE DE ALUBIAS CON VERDURAS

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

FRUTA

15

PASTA CARACOLA CON SALSA DE  
TOMATE Y OREGANO SIN SAL  
SOLOMILLO DE POLLO CON GUI SANTES Y  
ZANAHORIA

FRUTA

18

CREMA DE CALABACIN

MERLUZA CON SALSA AGRIDULCE CON  
ARROZ

YOGUR

19

POTAJE DE GARBANZOS CON VERDURAS

ALBONDIGAS DE MERLUZA EN SALSA  
CAZADORA CON PATATA

FRUTA

20

SOPA DE NAVIDAD

POLLO EMPANADO CON PATATAS XIPS

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

21

ARROZ CON VERDURAS

TORTILLA DE PATATA CON CALABACIN Y  
ZANAHORIA

FRUTA

22

FESTIVO

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