

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Betzabeth Briceño
N° Colegiada: CV01693

Betzabeth BBP

CREMA DE ES
ESTOFADO DE
FRUTA

AQUI SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org



4

MACARRONES BOLOÑESA

POLLO 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

FESTIVO

6

SOPA DE BULLIT

BULLIT DE POLLO

YOGUR

7

11

SOPA DE AVE CON PICADILLO

LOMO CON COL Y SOBRASSADA

FRUTA

12

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA

POLLO FINAS HIERBAS CON ENSALADA DE TOMATE Y OREGANO

FRUTA

13

ARROZ CALDOSO CON VERDURAS

MERLUZA AL HORNO CON SALSA DE TOMATE Y PATATA PANADERA

YOGUR

14

POTAJE DE ALUBIAS CON VERDURAS

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

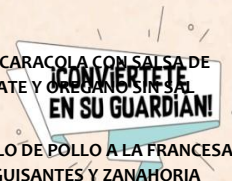
FRUTA

15

PASTA CARACOLA CON SALSA DE TOMATE Y OREGANO SIN SAL

SOLOMILLO DE POLLO A LA FRANCESA CON GUISANTES Y ZANAHORIA

FRUTA



18

CREMA DE CALABACIN

ESTOFADO DE CERDO AGRIDULCE CON ARROZ

YOGUR

19

POTAJE DE GARBANZOS CON VERDURAS

HAMBURGUESA DE PAVO CON PATATAS

FRUTA

20

SOPA DE NAVIDAD

NUGGETS DE POLLO CON HARINA DE MAIZ Y PATATAS XIPS

NATILLAS DE VAINILLA

21

ARROZ CON VERDURAS

TORTILLA DE PATATA CON CALABACIN Y ZANAHORIA

FRUTA

22



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