

Betzabeth Briceño
 N° Colegiada: CV01693
 Betzabeth BBP

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

AQUI SE COCINA 100% CON PRODUCTOS DE OLIVA
 CREMA DE ESPELINTA
 PASTA CON VERDURAS (CALABACIN, PIMIENTO ROJO Y ZANAHORIA)
 FRUTA

aprendeacomersano.org



4

5

6

7

8

CREMA DE VERDURAS

POTAJE DE LENTEJAS CON VERDURAS

SOPA DE VERDURAS

PASTA CON TOMATE Y OREGANO

ARROZ CON COLIFLOR Y ZANAHORIA

BULLIT DE GARBANZOS

FRUTA

FRUTA

YOGUR DE SOJA

FESTIVO

11

12

13

14

15

SOPA DE VERDURAS

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA

ARROZ CALDOSO CON VERDURAS

ENSALADA (lechuga, col lombarda y zanahoria)

PASTA CARACOLA CON SALSA DE TOMATE Y OREGANO SIN SAL

ENSALADA COLESLAW

ENSALADA DE LENTEJAS

JUDIAS VERDES CON SALSA DE TOMATE

POTAJE DE ALUBIAS CON VERDURAS

VERDURAS (GUISANTES CON ZANAHORIA)



FRUTA

FRUTA

YOGUR DE SOJA

FRUTA

FRUTA

18

19

20

21

22

CREMA DE CALABACIN

POTAJE DE GARBANZOS CON VERDURAS

CREMA TRICOLOR

CREMA DE CALABAZA

ROLLITOS DE PRIMAVERA CON ENSALADA DE TOMATE

ARROZ SALTEADO CON VERDURAS

PIZZA VEGETAL

ARROZ CON VERDURAS

YOGUR DE SOJA

FRUTA

FRUTA

FRUTA

FISH REVOLUTION



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