

LUNES

MARTES

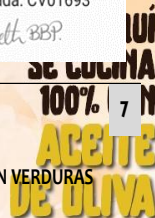
MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Betzabeth Briceño
N° Colegiada: CV01693

Betzabeth BBR



3

4

5

6

10

11

12

13

17

18

19

20

14

21

SOPA DE AVE CON CALDO NATURAL

CREMA DE PUERROS

ARROZ CON VERDURAS (CHAMPIÑONES, CALABACIN Y ZANAHORIA)

MACARRONES CON SALSA DE TOMATE Y OREGANO

POTAJE DE GARBANZOS CON VERDURAS

POLLO AL HORNO CON SALSA AL CURRY CON ARROZ

ABADEJO CON SALSA DE TOMATE Y PATATAS ASADAS

ROTI DE PAVO EN SU JUGO CON ENSALADA (lechuga, col lombarda y zanahoria)

POLLO AL HORNO CON VERDURAS (coliflor, champiñones y zanahoria)

TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA (Lechuga, Aceitunas y Maiz)

FRUTA

FRUTA

YOGUR DE LIMON

FRUTA

FRUTA

ENSALADA DE VERANO (patata, pimiento rojo, atún y huevo duro)

POTAJE DE ALUBIAS PINTAS

CREMA DE CALABACIN

GARBANZOS ALIÑADOS

ENSALADA HAWAIANA (lechuga, pasta tricolor, maiz y piña)

MERLUZA A LA PLANCHA CON ZANAHORIA Y CHAMPIÑONES

TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA (lechuga, mezclum y aceitunas)

FIDEUA DE PESCADO

POLLO AL ROMERO CON ENSALADA (lechuga, soja germinada y zanahoria)

TORTIILA FRANCESA CON SALTEADAS

FRUTA

YOGUR DE FRESA

FRUTA

FRUTA

FRUTA

ENSALADA DE LENTEJAS

SOPA DE AVE CON CALDO NATURAL

CREMA DE VERDURAS (puerros, calabacin, zanahoria y coliflor)

PASTA CON SALSA DE TOMATE Y OREGANO

CREMA DE CALABACIN

TORTILLA DE CALABACIN CON ENSALADA (lechuga y tomate)

ABADEJO CON SALSA LIMON CON VERDURITAS

HAMBURGUESA DE PAVO CON ENSALADA (lechuga, esparragos y tomate)

ESCALOPE DE AVE CON PATATILLA

FIDEUA DE PESCADO

FRUTA

YOGUR DE COCO

FRUTA

NATILLAS 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