

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Betzabeth Briceño  
N° Colegiada: CV01693

*Betzabeth BBP*

**AQUÍ SE COCINA 100% ACEITE DE OLIVA**

Programa [arsano.org](http://www.arsano.org)

STOP FOOD WASTE Program 

Dr. Carolina **Skool** 

**¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!**

**FISH REVOLUTION**

**SABOREANDO LOS MARES** 

**Grow FOOD BANKS**

3

4

5

6

SOPA DE VERDURAS

CREMA DE PUERROS

ARROZ BRUT

PASTA CON SALSAS DE TOMATE Y OREGANO (SIN GLUTEN SIN HUEVO)

POTAJE DE GARBANZOS CON VERDURAS

TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA (lechuga y tomate)

ABADEJO CON SALSAS DE TOMATE Y PATATAS ASADAS

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

HAMBURGUESA MIXTA CON VERDURAS (coliflor, champiñones y zanahoria)

TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA (Lechuga, Aceitunas y Maiz)

FRUTA

FRUTA

YOGUR DE LIMON

FRUTA

FRUTA

10

11

12

13

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

POTAJE DE ALUBIAS PINTAS

CREMA DE CALABACIN

GARBANZOS ALIÑADOS

CREMA DE ZANAHORIA

SALCHICHAS DE CERDO ENCEBOLLADAS CON ZANAHORIA Y CHAMPIÑONES

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

FIEDUA DE PESCADO (no gluten-no huevo)

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

TORTILLA FRANCESA CON JUDAS VERDES SALTEADAS

FRUTA

YOGUR DE FRESA

FRUTA

FRUTA

FRUTA

17

18

19

20

CREMA DE PUERROS

SOPA DE VERDURAS

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

PASTA CON SALSAS DE TOMATE Y OREGANO (NO GLUTEN - NO HUEVO)

CREMA DE CALABACIN

TORTILLA DE CALABACIN CON ENSALADA (lechuga y tomate)

ABADEJO CON SALSAS LIMON CON VERDURITAS

HAMBURGUESA MIXTA CON ENSALADA (lechuga, espárragos y tomate)

POLLO EMPANADO (CON HARINA DE MAIZ) Y PATATILLA

FIEDUA DE PESCADO (no gluten-no huevo)

FRUTA

YOGUR DE COCO

FRUTA

NATILLAS VAINILLA

FRUTA

21

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