SOPA DE COCIDO

COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS.

POLLO, PATATAS Y MORCILLO

REPOLLO

FRUTA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 FESTIVO
LENTEJAS CON VERDURAS CROQUETAS DE POLLO ZANAHORIA RALLADA FRUTA	TALLARINES CON TOMATE ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA PEPINO YOGUR	PATATAS GUISADAS HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN CEBOLLA FRITA EN ACEITE Y OREGANO FRUTA	7 ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA) SALMÓN AL HORNO CON MOJO DE ACEITE DE OLIVA Y HIERBAS MAÍZ Y PEPINO YOGUR	CREMA DE CALABACÍN POLLO ASADO PATATAS A LO POBRE FRUTA
ESPIRALES (INTEGRAL) CON TOMATE Y ALBAHACA FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA PEPINO FRUTA	AL SON DE LA TERRETA (C.VALENCIANA) ENSALADA DE PATATAS, ATÚN Y HUEVO PAELLA TRADICIONAL VALENCIANA CÍTRICOS DE LA TERRETA	ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON CALABAZA TORTILLA DE PATATA ZANAHORIA CON ENELDO FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, PATATAS Y MORCILLO REPOLLO YOGUR	JUDÍAS VERDES CON PATATAS POLLO AL AJILLO MAIZ SALTEADO CON TOMILLO FRUTA
SOPA DE LETRAS ESTOFADO DE CERDO CON GUISANTES Y ZANAHORIAS FRUTA	LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA DE ATÚN BERENJENAS ASADAS YOGUR	DIA UNIVERSAL DEL NIÑO MACARRONES CON TOMATE Y QUESO RALLADO NUGGETS DE POLLO MAÍZ Y OLIVAS FRUTA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA GARBANZOS A LA BOLOÑESA PEPINO YOGUR	ARROZ (INTEGRAL) A LA NAPOLITANA ALBÓNDIGAS DE MERLUZA CON CAPONATA DE VERDURAS FRUTA

CREMA DE LEGUMBRES Y VERDURAS

FISH LASAÑA DE MERLUZA

PEPINO

FRUTA

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, JUDÍA VERDE Y

ZANAHORIA)

HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA

PURÉ DE PATATAS

YOGUR

sano.org



















ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO

HUEVOS FRITOS

JUDIA BROTE Y ZANAHORIA

YOGUR

FIDEUA CON VERDURITAS

POLLO ASADO CON TOMILLO

ZANAHORIA CON ENELDO

FRUTA

Scolarest

COMER.

APRENDER.



Temporada

OTOÑO - INVIERNO

Elige productos de temporada para tus comidas: más frescos, más sabrosos y meiores para el planeta.



FRUTAS



Aquacate Caqui Chirimova Frambuesa Kiwi

Limón Mandarina Mango Manzana

Narania Pera Plátano Uva

VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelgas Ajo Alcachofas Bereniena Brócoli Calabacín Haba Judía Verde

Calabaza Col lombarda Coliflor Endivia Escarola Espinaca Lechuga Pepino

Pimiento Puerro Rábano Remolacha Repollo Tomate Zanahoria

CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

Una manera sencilla de planificar una cena saludable es a través del

Con este reparto es fácil entender las proporciones de cada grupo de alimentos.



PODEMOS CENAR:

SI HEMOS COMIDO...

Pasta, arroz, legumbres, patatas	\rightarrow	Verduras cocinadas o ensalada
Verduras cocinadas o ensalada	\rightarrow	Pasta, arroz, legumbres, patatas
Carne	→	Pescado o huevo
Pescado	\rightarrow	Carne o huevo
Huevo	\rightarrow	Pescado o carne
Fruta	\rightarrow	Lácteos o Fruta
Lácteos	\rightarrow	Fruta

NOTAS:





RECUERDA: incluye siempre verduras y hortalizas en

*En caso de alergia o intolerancia a algún alimento, sustituirlo por un alimento del mismo grupo alimentario, o en su defecto, por otro alimento con valor nutricional similar

COCINA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS, PARA ADEREZAR LAS CENAS Y REDUCIR EL CONSUMO DE SAL