

C. SAN RAFAEL ARCANGEL - Dieta: SIN HUEVO CRUDO (NO COME TORTILLA SOLO)

Octubre - 2024

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ CON TOMATE  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
VERDURAS ASADAS  
LÁCTEO

2

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS  
CROQUETAS DE JAMÓN  
ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

3

MACARRONES A LA BOLOÑESA (CON TOMATE  
Y CARNE PICADA)  
RAGOUT DE PAVO  
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
LÁCTEO

4

CREMA DE BRÓCOLI  
POLLO ASADO  
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE,  
ZANAHORIA Y ACEITUNAS  
FRUTA

7

LAZOS A LA CREMA DE QUESO  
ABADEJO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

8

LENTEJAS CASTELLANAS  
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO  
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO  
LÁCTEO

9

CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES  
POLLO TANDOORI  
LECHUGA  
FRUTA

10

SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO  
LÁCTEO

11

**TERRA MEIGA**  
ARROZ CALDOSO DE CALABAZA Y MEJILLÓN  
LACÓN SOBRE PURE DE ACELGAS Y ACEITE  
DE PIMENTON  
YOGUR

14

JUDÍAS VERDES CON PATATAS  
POLLO ASADO  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

15

ARROZ CON TOMATE  
SALCHICHAS DE CERDO AL HORNO  
LECHUGA Y PEPINO  
LÁCTEO

16

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS  
SAN JACOBO  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

17

ESPAGUETIS A LA CARBONARA  
SALMÓN AL LIMÓN  
LECHUGA Y MAÍZ  
LÁCTEO

18

CREMA DE GUISANTES  
ALBÓNDIGAS EN SALSAS ESPAÑOLA  
PATATA ASADA  
FRUTA

21

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA  
FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO  
TOMATE Y ZANAHORIA  
FRUTA

22

**JORNADA FISH REVOLUTION**  
CREMA DE VERDURAS  
FISHPIZZA PROVENZAL  
LÁCTEO

23

SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO  
FRUTA

24

ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES,  
ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE  
POLLO ASADO  
ENSALADA VERDE  
LÁCTEO

25

FIDEUA CON VERDURITAS  
DADOS DE ATÚN ENCEBOLLADO CON  
ROMERO  
LECHUGA Y COL LOMBARDA  
FRUTA

28

ARROZ CON TOMATE  
MERLUZA A LA RIOJANA  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

29

SOPA DE VERDURAS CON PASTA  
GARBANZOS A LA BOLOÑESA  
LÁCTEO

30

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS  
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA  
LECHUGA  
FRUTA

31

CREMA DE CALABAZA Y BONIATO  
HAMBURGUESA MIXTA CON QUESO  
HELADO

aprende  
acomer  
sano.org



FISH  
REVOLUTION



GUARDIANES  
DE LA SALUD



Grow  
FOOD  
BANKS

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



# Scolarest

Una experiencia **gastronómica,**

**SALUDABLE, SEGURA Y SOSTENIBLE**

- ✓ Experiencias gastronómicas y saludables para todas las edades.
- ✓ Creamos espacios de aprendizaje, de relación y convivencia.
- ✓ Velamos por la seguridad de nuestros comensales.
- ✓ Cuidamos del planeta.



[www.scolarest.es](http://www.scolarest.es)

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:



NOTAS:

Empresa adherida al PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS 2020. Conforme al Real Decreto 1021/2022, nuestra empresa somete a congelación el pescado que va a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis. En caso de alergias o intolerancias, conforme al Reglamento 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015, disponemos en cocina de la información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados. En caso de requerir un menú adaptado, por favor facilítenos el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011 para que nuestro equipo de dietistas le pueda elaborar una dieta adaptada a sus necesidades."

Temporada

**PRIMAVERA - VERANO**

Consume productos de temporada para la elaboración del menú.



Albaricoque  
Breva  
Cereza  
Ciruela

**FRUTAS**

Fresa  
Higo  
Limón  
Melocotón  
Melón



Nectarina  
Níspero  
Paraguaya  
Pera  
Sandía

**VERDURAS Y HORTALIZAS**

Acelgas  
Ajo  
Alcachofas  
Berenjena  
Brócoli  
Calabacín

Cebolla  
Espárrago  
Espinacas  
Guisantes  
Habas  
Judía verde

Lechuga  
Patata  
Pepino  
Pimiento  
Puerro  
Tomate  
Zanahoria



**CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE**

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

→ **PLATO HARVARD**

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



**SI HEMOS COMIDO...**

**PODEMOS CENAR:**

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

**RECUERDA:** incluye siempre verduras y hortalizas en comidas y cenas.

\*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.**