

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

Noviembre - 2024

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

4

LENTEJAS CON VERDURAS
CROQUETAS DE POLLO
ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

5

TALLARINES CON TOMATE
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
LECHUGA Y REMOLACHA
YOGUR

6

PATATAS GUIADAS
ALCACHOFAS CON JAMÓN
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

7

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
SALMÓN AL HORNO CON MOJO DE ACEITE DE OLIVA Y HIERBAS
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE
YOGUR

8

CREMA DE CALABACÍN
POLLO ASADO
PATATAS A LO POBRE
FRUTA

11

ESPIRALES (INTEGRAL) CON TOMATE Y ALBAHACA
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

12

AL SON DE LA TERRETA (C. VALENCIANA)

ENSALADA CON OLIVAS Y LECHUGA
PAELLA TRADICIONAL VALENCIANA
CÍTRICOS DE LA TERRETA

13

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA

14

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, PATATAS Y MORCILLO
REPOLLO
YOGUR

15

JUDÍAS VERDES CON PATATAS
POLLO AL AJILLO
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

18

SOPA DE LETRAS
ESTOFADO DE CERDO CON GUISANTES Y ZANAHORIAS
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
DADOS DE ATÚN ENCEBOLLADO CON ROMERO
TOMATE ALIÑADO
YOGUR

20

DÍA UNIVERSAL DEL NIÑO

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO RALLADO
NUGGETS DE POLLO
ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS Y MAÍZ
FRUTA

21

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
GARBANZOS A LA BOLOÑESA
ENSALADA DE LECHUGA Y MANZANA
YOGUR

22

ARROZ (INTEGRAL) A LA NAPOLITANA
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
FRUTA

25

FIDEUA CON VERDURITAS
POLLO ASADO CON TOMILLO
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

26

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
LECHUGA Y JUDIA BROTE
YOGUR

27

JORNADA FISH REVOLUTION

CREMA DE LEGUMBRES Y VERDURAS
FISH LASAÑA DE MERLUZA
LECHUGA
FRUTA

28

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, JUDÍA VERDE Y ZANAHORIA)
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PURÉ DE PATATAS
YOGUR

29

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

aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



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

Scolarest

COMER,

APRENDER,

VIVIR



✓ **Comer** es tener una experiencia gastronómica, saludable segura y sostenible con una alimentación basada en la dieta mediterránea.

✓ **Aprender** de los valores y hábitos de vida saludables que transmitimos en el tiempo de mediodía.

✓ **Vivir** momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo que nos guían hacia el máximo bienestar.

www.scolarest.es

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:



Temporada

OTOÑO - INVIERNO

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



Aguacate
Caqui
Chirimoya
Frambuesa
Kiwi

FRUTAS

Limón
Mandarina
Mango
Manzana



Naranja
Pera
Plátano
Uva



VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelgas
Ajo
Alcachofas
Berenjena
Brócoli
Calabacín
Haba
Judía Verde

Calabaza
Col lombarda
Coliflor
Endivia
Escarola
Espinaca
Lechuga
Pepino

Pimiento
Puerro
Rábano
Remolacha
Repollo
Tomate
Zanahoria

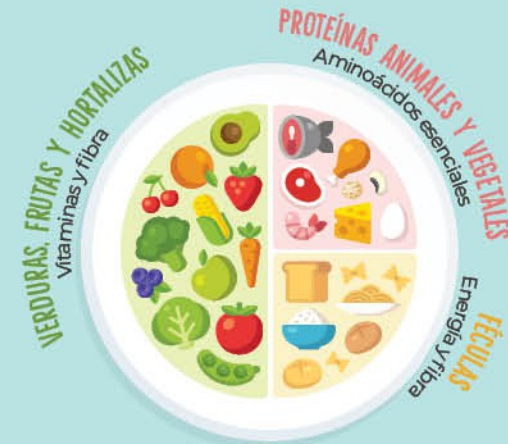
CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

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



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

NOTAS:



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