

C. SAN RAFAEL ARCANGEL - Dieta: SIN GLUTEN

Abril - 2025

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS  
TORTILLA DE PATATA  
LECHUGA  
YOGUR

2

CREMA DE VERDURAS  
RAGOUT DE CERDO ESTOFADO  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

3

SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN ( TUBITOS )  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
POLLO, PATATAS Y MORCILLO  
REPOLLO  
YOGUR

4

ARROZ CON TOMATE  
ABADEJO FRITO CON MAIZENA  
TOMATE ALIÑADO  
FRUTA

7

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA  
DE TOMATE CASERA  
TORTILLA DE CALABACÍN  
LECHUGA  
FRUTA

8

BRÓCOLI CON PATATAS  
POLLO A LA CAZADORA  
LECHUGA  
YOGUR

9

EL CALOR DEL SUR (ANDALUCÍA)  
PISTO DE CALABACÍN Y BERENJENA  
CUAJADERA DE SEPIA ALMERIENSE  
HELADO

10

CREMA DE VERDURAS  
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS  
CON MAIZENA  
LECHUGA  
YOGUR

11

NO LECTIVO

14

FESTIVO

15

FESTIVO

16

FESTIVO

17

FESTIVO

18

FESTIVO

21

NO LECTIVO

22

JUDÍAS VERDES CON TOMATE  
HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA  
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA  
YOGUR

23

DÍA DEL LIBRO  
SOPA DE PASTA ( TUBITO ) SIN HUEVO Y SIN  
GLUTEN  
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA  
ENSALADA ILUSTRADA  
FRUTA

24

PAELLA DE VERDURAS  
GALLO SAN PEDRO SOBRE PISTO MANCHEGO  
CON SALSA TERIYAKI  
YOGUR

25

VERDURA TRICOLOR (COLIFLOR, JUDÍA  
VERDE, ZANAHORIA)  
TORTILLA DE PATATA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

28

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON  
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA  
Y ZANAHORIA)  
FILETE DE POLLO AL AJILLO  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

29

GARBANZOS ESTOFADOS  
REVUELTOS DE ATÚN  
ENSALADA DE TOMATE, MAÍZ Y OLIVAS  
YOGUR

30

STOP FOOD WASTE  
CREMA PARMENTIER DE PATATA CON  
ZANAHORIAS Y CALABACINES ASADOS  
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS  
CON MAIZENA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

aprende  
acomer  
sano.org



FISH  
REVOLUTION



GUARDIANES  
DE LA SALUD



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

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

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:



in

@



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

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



FRUTAS



Albaricoque  
Brea  
Cereza  
Ciruela  
Higo

Limón  
Melocotón  
Melón  
Nectarina  
Níspero

Paraguaya  
Pera  
Sandía

VERDURAS Y HORTALIZAS



Acelga  
Ajo  
Berenjena  
Brócoli  
Calabacín  
Cebolla

Esparrago verde  
Espinacas  
Guisantes  
Habas  
Judía verde,  
Lechuga

Patata  
Pepino  
Pimiento  
Puerro  
Rábano  
Tomate  
Zanahoria

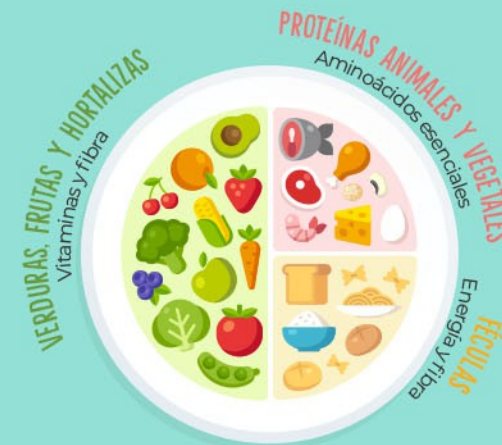
Fuente: calendario de frutas y verduras de temporada del ministerio de agricultura, pesca y alimentación.

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

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