20 **PAELLA DE VERDURAS** REVUELTO DE PATATAS Y CHAMPIÑÓN **LECHUGA Y PIÑA** YOGUR

27

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA. PATATA) **POLLO EN SALSA LECHUGA Y TOMATE FRUTA**

28

21

ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURA TORTILLA DE CALABACÍN LECHUGA Y COL LOMBARDA **FRUTA**

JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN

POLLO BEREBER

PURÉ DE PATATAS

FRUTA

ARROZ CALDOSO CON VERDURAS **BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS** TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE FRUTA

MIÉRCOLES

MACARRONES INTEGRALES CON TOMATE

HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA

LECHUGA Y CEBOLLA

FRUTA

CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA

COCA DE VERDURAS CON BOLOÑESA DE

LEGUMBRETA

FRUTA

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA

HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO

PATATA ASADA

FRUTA

RECETA FISH REVOLUTION

FIDEUA CON VERDURITAS

CINTA DE LOMO A LA PLANCHA

LECHUGA Y BROTES

FRUTA

8

15

22

29

FRUTA

30

JUEVES

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA) LACÓN AL HORNO LECHUGA Y ESPÁRRAGOS HELADO

10

17

24

31

LENTEJAS A LA JARDINERA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA **TOMATE ALIÑADO Y BROTES FRUTA**

9

16

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS POLLO ASADO A LA PROVENZAL CON MANZANA **TOMATE Y ZANAHORIA** FRUTA

23 LENTEJAS CON CALABACÍN

FRUTA

TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA LECHUGA, MAÍZ Y COL LOMBARDA

SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS. **POLLO y PATATAS** REPOLLO

CREMA DE ZANAHORIA Y BONIATO **ESPAGUETIS CON ALBONDIGAS** HELADO

SOPA DE FIDEOS

POLLO ASADO

VERDURAS SALTEADAS Y BROTES

FRUTA

ARROZ CON ZANAHORIAS Y JUDÍAS VERDES

LOMO DE CERDO AL HORNO

LECHUGA Y CEBOLLA

YOGUR

ESPIRALES A LA ITALIANA

FILETE DE CERDO EN SALSA

LECHUGA Y OLIVAS

FRUTA

CREMA DE COLIFLOR

ESTOFADO DE GARBANZOS CON SECRETO DE

CERDO

FRUTA

Octubre - 2025



















Scolarest

COMER.

APRENDER.



Temporada PRIMAVERA - VERANO

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



Albaricoque Breva Cereza Ciruela Higo

Limón Melocotón Melón Nectarina Níspero

Paraguaya Pera Sandía



Acelga Bereniena Brócoli Calabacín Cebolla

Esparrago verde Espinacas Guisantes Habas Judía verde. Lechuga

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.



PODEMOS CENAR:

SI HEMOS COMIDO...

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

NOTAS



*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

RECUERDA: incluye siempre verduras y hortalizas en

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

más sobre nuestros proyectos: