

C. SAGRADO CORAZON PARENTES - Dieta: SIN LEGUMBRE, FS NI HUEVO

Diciembre - 2024

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
POLLO EN SALSA
TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA

3

PATATAS GUISADAS CON ZANAHORIAS
FILETE DE CERDO EN SALSA
YOGUR

4

CREMA DUBARRY (CREMA DE COLIFLOR Y
PATATA)
POLLO ASADO A LA PROVENZAL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

5

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
TIRAS DE MERLUZA FRITAS CON HARINA DE
MAIZ
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA
YOGUR

6

FESTIVO

9

BRÓCOLI REHOGADO
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR

11

TE VEO EN EL TXOKO (EUSKADI)
PORRUSALDA
FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO
YOGUR

12

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
YOGUR

13

ARROZ CON TOMATE
POLLO ASADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

16

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y LIMON
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

ESPINACAS Y ZANAHORIA
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
LECHUGA
YOGUR

18

ASADO DE VERDURAS
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

19

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
YOGUR

20

CREMA DE CALABACÍN
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
PASTA (SIN GLUTEN SIN HUEVO SIN PLV ,SIN
LACTOSA)
YOGUR

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

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.**