LUNES

750 Kcal. P.: 14 HC.: 50 L: 33 G.: 5

PAELLA DE VERDURAS

PAELLA WITH VEGETABLES

FILETE DE ABADEJO ENHARINADO

FLOURED FISH FILLET

LECHUGA Y CEBOLLA

LETTUCE AND ONION

FRUTA

FRIIIT

642 Kcal. P.: 9 HC.: 49 L.: 39 G.: 6

SOPA DE ESTRELLAS

PASTA STAR SOUP

CROQUETAS DE POLLO

HOME- STYLE CHICKEN CROQUETTES

IECHUGA Y 7ANAHORIA RALIADA

LETTUCE AND SHREDDED CARROT

FRUTA

FRUIT

701 Kcal. P.: 7 HC.: 40 L.: 49 G.: 8

MENESTRA DE VERDURAS CON PATATA

MIXED VEGETABLES WITH POTATOE

**EMPANADO DE PAVO Y QUESO** 

BREADED TURKEY AND CHEESE

LECHUGA Y MAÍZ

LETTUCE AND SWEETCORN

FRUTA

FRIIIT

550 Kcal. P.: 14 HC.: 38 L.: 45 G.: 14

CREMA DE VERDURAS

VEGETABLE CREAM

ALBÓNDIGAS CON GUISANTES, ZANAHORIA Y

731 Kcal. P.: 18 HC.: 40 L: 38 G.: 9

**ALUBIAS PINTAS HERVIDAS CON PATATAS** 

**BOILED PINT BEANS WITH POTATOES** 

TORTILLA DE CALABACÍN

COURGETTE OMELETTE

LECHUGA

LETTUCE

LÁCTEO

DAIRY

582 Kcal. P.: 18 HC.: 33 L.: 46 G.: 11

BRÓCOLI REHOGADO

BROCCOLI WITH OLIVE OIL

**HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON** 

SERRANO CON GUISANTES SALTEADOS

CLASSIC BROKEN EGGS, POTATOES AND SERRANO

HAM WITH SAUTEED PEAS

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y

**ACEITUNAS** 

LETTUCE, TOMATO, CARROTS AND OLIVES LÁCTEO

748 Kcal. P.: 22 HC.: 39 L.: 34 G.: 8

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS

HARICOT BEANS WITH VEGETABLES

SOLOMILLO DE POLLO A LA FRANCESA

FRENCH CHICKEN FILET

**LECHUGA Y TOMATE** 

LETTUCE AND TOMATO

LÁCTEO

DAIRY

18

25

MIÉRCOLES

702 Kcal. P.: 26 HC.: 27 L.: 45 G.: 10

**CREMA DE ZANAHORIAS** 

CREAM OF CARROTS SOUP

POLLO AL LIMÓN

LEMON CHICKEN

**LECHUGA Y OLIVAS** 

LETTUCE AND OLIVES

FRUTA

FRIJIT

VIERNES

7

593 Kcal. P.: 14 HC.: 58 L.: 24 G.: 8

JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON ZANAHORIA GREEN BEANS WITH CARROT

MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL DE LEGUMBRETA PASTA AND VEGETABLE BOLOGNESE OF LEGUMES

> FRUTA FRUIT

14 731 Kcal. P.: 24 HC.: 33 L.: 39 G.: 9

LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) LENTILS WITH VEGETABLES (ONION AND PEPPER)

> POLLO ASADO ROAST CHICKEN TOMATE Y 7ANAHORIA

TOMATO AND CARROT

FRUTA

21 618 Kcal. P.: 19 HC.: 52 L.: 25 G.: 4

SOPA DE COCIDO TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES

COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, PATATAS Y MORCILLO

CHICKPEAS, CHICKEN, POTATO & BEEF STEW

REPOLLO CARRAGE

FRUTA FRUIT

28

**NO LECTIVO** 

JUEVES

650 Kcal. P.: 20 HC.: 50 L.: 26 G.: 6

SOPA DE COCIDO TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN

AND VEGETABLES COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO,

PATATAS Y MORCILLO CHICKPEAS, CHICKEN, POTATO & BEEF STEW

> REPOLLO CABBAGE

LÁCTEO DAIRY

635 Kcal. P.: 18 HC.: 52 L.: 28 G.: 6

ESPIRALES CON TOMATE Y ALBAHACA

LÁCTEO

VEGETABLE FIDEUÀ **TORTILLA DE QUESO** CHEESE OMELETTE

TOMATE ALIÑADO Y BROTES LETUCCE AND SPROUTS

732 Kcal. P.: 18 HC.: 43 L.: 36 G.: 6

SALMÓN AL HORNO CON MOJO DE ACEITE DE OLIVA Y HIERBAS

LECHUGA Y PEPINO LETTUCE AND CUCUMBER

FRUTA FRIJIT

PIZZA DE BACON PIZZA WITH BACON

LETTUCE

HELADO ICE CREAM

RICE "CALDERO" OF THE MAR MENOR

TAQUITOS DE MAGRA A LA JARDINERA LEAN PORK WITH VEGETABLES

FRUIT

681 Kcal. P.: 18 HC.: 60 L.: 20 G.: 3

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA

VEGETABLES RICE

GALLO SAN PEDRO AL HORNO SOBRE QUINOA A LA

CÚRCUMA Y CALABAZA DULCE

SAN PEDRO ROOSTER ROASTED ON QUINOA WITH

TURMERIC AND SWEET PUMPKIN

FRUTA

12 773 Kcal. P.: 17 HC.: 46 L.: 35 G.: 7

ARROZ CALDERO DEL MAR MENOR

PASTA WITH TOMATO AND BASIL

MERLUZA A LA BILBAÍNA BILBAINA STYLE HAKE

JUDÍAS VERDES GREEN BEANS

779 Kcal. P.: 16 HC.: 44 L.: 38 G.: 11

FIDEUA CON VERDURITAS

LÁCTEO DAIRY

734 Kcal. P.: 18 HC.: 41 L.: 38 G.: 9 LENTEJAS ESTOFADAS

LENTIL STEW TORTILLA DE PATATA SPANISH OMELETTE

LECHUGA Y CEBOLLA LETTUCE AND ONION

LÁCTEO DAIRY

MACARRONES CON TOMATE MACARONI WITH TOMATO SAUCE

BAKED SALMON WITH OLIVE OIL MOJO AND HERBS

852 Kcal. P.: 9 HC.: 49 L.: 42 G.: 9 ARROZ CON TOMATE RICE WITH TOMATO SAUCE

LECHUGA

PATATAS CUADRO MEATBALLS WITH PEAS, CARROTS AND DICED POTATOES FRUTA

NOTAS: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.

STOP FOOD WASTE

aprende

sano.org



# Scolarest

COMER.

APRENDER.



### Temporada

# OTOÑO - INVIERNO

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



### FRUTAS



Aquacate Caqui Chirimova Frambuesa Kiwi

Limón Mandarina Mango Manzana

Narania Pera Plátano Uva

## VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelgas Ajo Alcachofas Bereniena 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

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	<b>→</b>	Pescado o huevo
Pescado	$\rightarrow$	Carne o huevo
Huevo	$\rightarrow$	Pescado o carne
Fruta	$\rightarrow$	Lácteos o Fruta
Lácteos	$\rightarrow$	Fruta

NOTAS:





RECUERDA: incluye siempre verduras y hortalizas en

\*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