

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

Enero - 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 FESTIVO	2 NO LECTIVO	3 NO LECTIVO
6 FESTIVO	7 NO LECTIVO	8 ESPINACAS CON PATATAS HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA FRUTA	9 ARROZ CON VERDURAS (SIN TOMATE) FILETE DE ABADEJO AL HORNO LECHUGA LÁCTEO	10 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO (SIN GARBANZOS) FRUTA
13 CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS POLLO EN SALSA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA	14 ARROZ CON TOMATE CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS LÁCTEO	15 FIDEUA DE SETAS SIN GLUTEN NI HUEVO FILETE DE ABADEJO EN SALSA ENSALADA VERDE FRUTA	16 <u>A FUEGO LENTO (CASTILLA)</u> SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN POLLO EN ESCABECHE PISTO LÁCTEO	17 COLIFLOR CON PATATAS BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA
20 CREMA DE VERDURAS FILETE DE CERDO A LA PLANCHA LECHUGA Y TOMATE FRUTA	21 ARROZ CON VERDURAS (SIN TOMATE) POLLO AL HORNO LECHUGA Y MAÍZ LÁCTEO	22 <u>RECETA FISH REVOLUTION</u> PATATAS GUIADAS CON ZANAHORIAS FILETE DE ABADEJO AL HORNO PASTA (SIN GLUTEN SIN HUEVO SIN PLV ,SIN LACTOSA) FRUTA	23 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO (SIN GARBANZOS) LÁCTEO	24 VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA) HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE FRUTA
27 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA SALMÓN SOBRE GUIISO DE VERDURAS ATOMATADAS Y ACEITE DE PEREJIL FRUTA	28 ESPINACAS Y ZANAHORIA TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS CON MAIZENA LECHUGA Y OLIVAS LÁCTEO	29 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN POLLO ASADO A LA PROVENZAL PURÉ DE PATATAS FRUTA	30 <u>"DÍA DE LA PAZ"</u> ARROZ CON TOMATE HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA LECHUGA Y MAÍZ LÁCTEO	31 CREMA DE VERDURAS LOMO A LA PLANCHA TOMATE Y OLIVAS FRUTA

aprende
acomer
sano.org



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

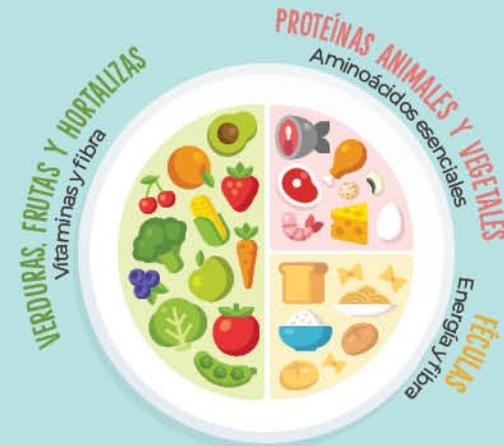
Pimiento
Puerro
Rábano
Remolacha
Repollo
Tomate
Zanahoria

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.**