Abril - 2025 C. SAGRADO CORAZON PARENTES - Dieta: SIN TOMATE FRITO MIÉRCOLES JUEVES **ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS** CREMA DE VERDURAS SOPA DE COCIDO ARROZ BLANCO TORTILLA DE PATATA CINTA DE LOMO AL AJILLO COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS. ABADEJO A LA ANDALUZA POLLO, PATATAS Y MORCILLO LECHUGA PATATAS DADO LECHUGA Y MAÍZ REPOLLO YOGUR FRUTA FRUTA YOGUR 7 8 10 11 EL CALOR DEL SUR (ANDALUCÍA) **NO LECTIVO** PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) SALTEADA VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, CREMA DE VERDURAS TOSTA DE ALBORONIA GADITANA CON PATATA) TORTILLA DE CALABACÍN CROQUETAS DE JAMÓN MEMBRILLO DULCE FILETE DE POLLO AL AJILLO **LECHUGA CUAJADERA DE SEPIA ALMERIENSE LECHUGA** LECHUGA FRUTA YOGUR HELADO YOGUR 14 15 16 17 18 **FESTIVO FESTIVO FESTIVO FESTIVO FESTIVO** 21 22 23 25 24 **NO LECTIVO** DIA DEL LIBRO JORNADA FISH REVOLUTION JUDÍAS VERDES REHOGADAS LENTEJAS GUISADAS CON ZANAHORIA **SOPA DE LETRAS CON GARBANZOS** PAELLA DE VERDURAS HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA **HUEVOS FRITOS GALLO SAN PEDRO AL HORNO** SAN JACOBO DE PAVO MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA **PATATAS FRITAS ENSALADA ILUSTRADA** YOGUR YOGUR **FRUTA** FRUTA 28 29 30 STOP FOOD WASTE LAZOS CON SALSA CARBONARA GARBANZOS SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL CREMA PARMENTIER DE PATATA CON **REVUELTO DE ATÚN** FILETE DE POLLO AL AJILLO **ZANAHORIAS Y CALABACINES ASADOS LECHUGA Y PEPINO ENSALADA DE TOMATE, MAÍZ Y OLIVAS** HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA **FRUTA** YOGUR **ENSALADA VERDE** FRUTA

















# 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: