

C. SAGRADO CORAZON PARENTES - Dieta: SIN HUEVO NI LACTOSA

Marzo - 2026

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

MACARRONES (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO)
SALTEADA
POLLO A LA NARANJA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

9

LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ INTEGRAL
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

16

MACARRONES SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SALSA DE TOMATE CASERA
POLLO ASADO CON TOMILLO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

23

BRÓCOLI AL ESTILO CAJÚN
HAMBURGUESA MIXTA CON SALSA
BARBACOA
ARROZ INTEGRAL
FRUTA

30

FESTIVO

3

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y BROTES
POSTRE VEGETAL DE SOJA

10

MACARRONES SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON
SALSA DE TOMATE CASERA
MERLUZA EN SALSA
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

17

ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURA
FILETE DE CERDO AL AJILLO
TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA

24

MACARRONES SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON
SALSA DE TOMATE CASERA
BACALAO A LA VASCA
LECHUGA Y PEPINO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

31

FESTIVO

4

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
LOMO DE CERDO AL HORNO
PATATA PANADERA
FRUTA

11

ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA
OLLA DE ALUBIAS CON DADOS DE CERDO
FRUTA

18

CREMA DE COLIFLOR
ALBÓNDIGAS AL HORNO CON GUISANTES Y
PATATAS CUADRO
FRUTA

25

LENTEJAS ESTOFADAS CON PATATA
POLLO EN ESCABECHE
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

5

SOPA DE PASTA (TUBITO) SIN HUEVO Y SIN
GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
POLLO Y PATATAS
REPOLLO
FRUTA

12

MERCADO DE PUEBLA (MÉXICO)
CREMA PARMENTIER
POLLO JALISCO AL HORNO
PATATAS DADO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

19

SOPA DE PASTA (TUBITO) SIN HUEVO Y SIN
GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
POLLO Y PATATAS
REPOLLO
FRUTA

26

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ
Y ZANAHORIA)
LOMO DE CERDO AL HORNO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

6

ARROZ CON BERENJENA
ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE REMOLACHA
FRUTA

13

JUDÍAS VERDES AL NATURAL
FILETE DE MAZA DE CERDO AL HORNO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

20

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
SALMÓN AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y
ZANAHORIA
POSTRE VEGETAL DE SOJA

27

NO LECTIVO



FISH
REVOLUTION



Scolarest

Comer. Aprender. Vivir.

COMER. Recetas elaboradas a base de alimentos saludables, sabrosos y variados para que nuestros comensales disfruten a la hora de comer.

APRENDER. Valores y hábitos de vida saludables que permitan tomar decisiones responsables que les acompañen toda la vida.

VIVIR. Momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo en un entorno respetuoso con las personas y el medioambiente.



Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:

www.scolarest.es



NOTAS:

Temporada

OTOÑO - INVIERNO

Usa productos de temporada: MÁS FRESCOS, MÁS SABROSOS Y MEJORES PARA EL PLANETA.



FRUTAS



Aguacate
Caqui
Chirimoya
Frambuesa
Kiwi

Limón
Mandarina
Mango
Manzana
Naranja

Pera
Plátano
Uva



VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelgas
Ajo
Alcachofas
Berenjena
Brócoli
Calabacín
Calabaza
Col lombarda

Coliflor
Endivia
Escarola
Espinaca
Haba
Judía Verde
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.

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