

C. SAGRADO CORAZON PARENTES - Dieta: SIN TOMATE NI PULPO

Abril - 2026

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

1

FESTIVO

2

FESTIVO

3

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

JUDÍAS VERDES CON ACEITE DE ROMERO
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS DADO
FRUTA

8

CREMA DE VERDURAS
TORTILLA DE CALABACÍN
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

9

ARROZ BLANCO
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO
ENSALADA DE LECHUGA Y REMOLACHA
YOGUR

10

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
POLLO Y PATATAS
REPOLLO
FRUTA

13

BRÓCOLI REHOGADO
TORTILLA DE PATATA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

14

PASTA (INTEGRAL) CON SALSA DE CALABAZA
FILETE DE ABADEJO REBOZADO
LECHUGA
FRUTA

15

CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE
PAN
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
ENSALADA VERDE
YOGUR

16

MERCADO DE MISIR ÇARSINI
(TURQUÍA)
ARROZ A LA TURCA CON GARBANZOS
POLLO TURCO AL HORNO
PATATA PANADERA
FRUTA

17

LENTEJAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

20

GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA
CROQUETAS DE POLLO
LECHUGA
FRUTA

21

CREMA DE CALABACÍN Y COLIFLOR
PINCHITOS DE PAVO
ENSALADA VERDE
FRUTA

22

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y LIMON
LECHUGA
YOGUR

23

DIA DEL LIBRO
SOPA DE LETRAS
DUELOS Y QUEBRANTOS (Revuelto con magro
adobado)
ENSALADA VERDE
FRUTA

24

ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ INTEGRAL
POLLO ASADO AL ORÉGANO
LECHUGA Y BROTES
FRUTA

27

ARROZ PILAF MEDITERRANEO
HUEVOS FRITOS
LECHUGA Y ESPÁRRAGOS
FRUTA

28

MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA
DE ALBAHACA
BACALAO AL HORNO
LECHUGA
YOGUR

29

STOP FOOD WASTE
CREMA DE PUERROS
ROPA VIEJA (Garbanzos guisados con dados
de cerdo)
FRUTA

30

LENTEJAS CON CALABAZA
POLLO AL HORNO
LECHUGA
FRUTA

□



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. 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:



Empresa adherida al PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS 2020. Conforme al Real Decreto 1021/2022, nuestra empresa somete a congelación el pescado que va a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis. En caso de alergias o intolerancias, conforme al Reglamento 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015, disponemos en cocina de la información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados. En caso de requerir un menú adaptado, por favor facilítenos el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011 para que nuestro equipo de dietistas le pueda elaborar una dieta adaptada a sus necesidades.*

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.