Abril - 14

APRENDER

COMER

**ESPAGUETIS CON TOMATE Y** QUESO PALOMETA A LA ANDALUZA CON ENSALADA **YOGURES** 10 747 Kcal. P.: 17 HC.: 48 L.: 34 G.: 8 ш ESPIRALES GRATINADAS CAZÓN EN ADOBO CON **ENSALADA** NATILLAS 17 18 **FESTIVO** 25 24

COLEGIO	
NTRA. SRA. DEL R O S A R I O	



miercoles lunes iueves viernes martes 345 Kcal. P.: 20 HC.: 42 L.: 34 G.: 5 | 507 Kcal. P.: 19 HC.: 56 L.: 22 G.: 7 2 560 Kcal. P.: 8 HC.: 59 L.: 30 G.: 5 3 687 Kcal. P.: 11 HC.: 55 L.: 32 G.: 7 4 JUDÍAS VERDES CON JAMÓN **SOPA DE COCIDO PAELLA ALICANTINA FILETE DE MERLUZA A LA** COCIDO COMPLETO CON **TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA ENSALADA** PLANCHA CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA **YOGURES** FRUTA DE TEMPORADA 676 Kcal. P.: 10 HC.: 43 L.: 43 G.: 5 7 646 Kcal. P.: 17 HC.: 39 L.: 39 G.: 7 8 900 Kcal. P.: 9 HC.: 49 L.: 41 G.: 10 9 681 Kcal. P.: 15 HC.: 52 L.: 29 G.: 7 CREMA DE CALABACÍN POTAJE DE GARBANZOS **PAELLA VALENCIANA** LENTEJAS CON ARROZ LENGUADO ORLY CON MINI EMPANADILLAS DE **HUEVOS AL PLATO CON CANELONES DE CARNE CON PATATAS FRITAS ENSALADA LECHUGA** ATÚN CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA FRUTA DE TEMPORADA **YOGURES** FRUTA DE TEMPORADA 914 Kcal. P.: 12 HC.: 45 L.: 43 G.: 7 14 693 Kcal. P.: 11 HC.: 37 L.: 49 G.: 12 15 596 Kcal. P.: 12 HC.: 56 L.: 29 G.: 7 16 ARROZ TRES DELICIAS **CREMA DE VERDURAS MACARRONES CON ATÚN Y** TOMATE **TORTILLA PAISANA CON** FILETE DE ATÚN EMPANADO HAMBURGUESA MIXTA CON **FESTIVO CON ENSALADA PATATAS FRITAS ENSALADA YOGURES YOGURES** FRUTA DE TEMPORADA 21 22 23 **FESTIVO FESTIVO FESTIVO FESTIVO FESTIVO** 28 656 Kcal. P.: 14 HC.: 45 L.: 38 G.: 7 29 655 Kcal. P.: 17 HC.: 47 L.: 33 G.: 9 30

LENTEJAS CON VERDURA CROQUETAS DE JAMÓN CON **FESTIVO ENSALADA** 

**YOGURES** 

**GALLO AL HORNO CON ENSALADA** 

BACON

FRUTA DE TEMPORADA

**CODITOS DE PASTA CON** 

# COMPLETA TU ALIMENTACIÓN DIARIA

## CON UNA CENA ADECUADA

### ¿Qué cenamos hoy?

Preparar la cena con alimentos que no hayas consumido en la comida elaborados de manera ligera y sencilla.

CEREALES, FÉCULAS O LEGUMBRES
VERDURAS
CARNE
PESCADO
HUEVO
FRUTA



HORTALIZAS CRUDAS OVERDURAS COCIDAS CEREALES O FÉCULAS PESCADO O HUEVO CARNE MAGRA O HUEVO PESCADO O CARNE LÁCTEO O FRUTA

No olvides acompañar con algo de pan y agua suficiente.

#### Frecuencias de consumo recomendadas

- En el primer plato: verduras y hortalizas cocidas o crudas en forma de ensalada 3 ó 4 días a la semana. Y de 2 a 3 días a la semana: pasta, arroz o patatas.
- En el segundo plato:







Postre: incluir frutas de temporada y lácteos.

# ¿Y en caso de alergias e intolerancias?

En caso de alergias o intolerancias hay que procurar mantener una buena alimentación a pesar de las limitaciones. Sustituir los productos no tolerados por los permitidos dentro de la misma familia de alimentos.

Nuestra empresa somete a **congelación** el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el **R.D. 1420/2006** 

## **SCOLAREST**

### Nuestros valores

- Producto Local
- Recetas de la tierra
- Personal Formado y con Experiencia
- Menús supervisados y valorados por Dietistas-Nutricionistas expertos
- Dieta Mediterránea
- Estrategia NAOS
- Controles de calidad a través de auditorías y analíticas

