Nuestros menús incluven ENSALADA. PAN y la bebida será AGUA.	Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lipidos / G: ácidos grasos saturados	Aportes calónicos teóricos calculados para niñosás de 6 a 9 años. Valores de nutrientes expresados en % sobre energia total.	La valoración nutricional media mensual es: 695 Kcal. P.: 16 HC.: 33 L.:49 G.: 10
Nuestros menús incluyen ENSALADA. PAN v la bebida será AGUA.	la: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos grasos saturados	ortes calóricos teóricos calculados para niñoslás de 6 a 9 años. Valores de nutrientes expresados en % sobre energia total.	La valoración nutricional media mensual es: 695 Kcal. P.: 16 HC.: 33 L:49 G.: 10





lunes	martes	miercoles	jueves	viernes	\
	3	4 554 Kcal. P.: 17 HC.: 48 L.: 30 G.: 7	5 529 Kcal. P.: 16 HC.: 40 L.: 42 G.: 9	6 660 Kcal. P.: 13 HC.: 37 L.: 46 G.: 12	7
		OLLETA ALICANTINA CON ALUBIAS Y ARROZ	JUDÍAS VERDES CON JAMÓN	CREMA DE LEGUMBRES	
FESTIVO	FESTIVO	TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA	GALLO A LA ANDALUZA CON ENSALADA	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PATATAS	
		YOGURES	NATILLAS	FRUTA DE TEMPORADA	
663 Kcal. P.: 9 HC.: 54 L.: 36 G.: 8	10 427 Kcal. P.: 18 HC.: 63 L.: 14 G.: 4	909 Kcal. P.: 13 HC.: 41 L.: 45 G.: 9	12 635 Kcal. P.: 20 HC.: 43 L.: 34 G.: 5	13 414 Kcal. P.: 9 HC.: 38 L.: 52 G.: 10	14
ARROZ TRES DELICIAS	SOPA DE COCIDO	ESPAGUETIS CON ATÚN Y TOMATE	LENTEJAS CON VERDURA	ESTOFADO DE TERNERA	
CALAMARES A LA ROMANA CON ENSALADA	COCIDO COMPLETO	HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS	CAZÓN EN ADOBO CON ENSALADA	FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA CON ENSALADA	
NATILLAS	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR	
363 Kcal. P.: 7 HC.: 39 L.: 49 G.: 7	17 551 Kcal. P.: 10 HC.: 50 L.: 38 G.: 8	18	19 1,188 Kcal. P.: 10 HC.: 29 L.: 60 G.: 14	771 Kcal. P.: 13 HC.: 33 L.: 50 G.: 9	21
JUDÍAS VERDES CON JAMÓN	SOPA DE ESTRELLAS		ARROZ A LA CUBANA	CREMA DE VERDURAS	
VARITAS DE MERLUZA CON ENSALADA	CABEZA DE LOMO EN SALSA CON PATATAS FRITAS	FESTIVO	SALCHICHAS AL HORNO CON ENSALADA	POLLO AL AJILLO CON PATATAS	
FRUTA DE TEMPORADA	NATILLAS		YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA Y LECHE	
583 Kcal. P.: 18 HC.: 52 L.: 27 G.: 7	24 657 Kcal. P.: 12 HC.: 39 L.: 47 G.: 12	25 766 Kcal. P.: 8 HC.: 54 L.: 37 G.: 7	26 545 Kcal. P.: 14 HC.: 49 L.: 31 G.: 6	27 572 Kcal. P.: 12 HC.: 43 L.: 41 G.: 5	28
ESPIRALES GRATINADAS	CREMA DE ZANAHORIA	ARROZ A BANDA	LENTEJAS CON CHORIZO	GUISADO DE MAGRO	
FILETE DE MERLUZA AL HORNO	HAMBURGUESA MIXTA CON	CROQUETAS DE JAMÓN CON	TORTILLA DE PATATAS CON	GALLO A LA ANDALUZA CON	
CON ENSALADA	PATATAS FRITAS	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	
NATILLAS	FRUTA DE TEMPORADA	YOGURES	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	
755 Kcal. P.: 12 HC.: 55 L.: 32 G.: 9	31				
MACARRONES A LA CARBONARA					
CARBONARA					

# 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

