

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTA DELLA COMUNITÀ
DI MADRID

2

FESTIVO

3

VELLUTATA DI VERDURA
TORTILLA DI TONNO
INSALATA 4 STAGIONI
FRUTTA

4

GIORNO LOMBARDIA
MINISTRA DI VERDURA CO
N PROSCIUTTO CRUDO
TROTA ALLA MEDITERRANEA CON
OLIVE
CAROTE E ZUCCHINE
FRUTTA

5

PATATE GRATINATE CON BACON
FILETTO DI POLLO CON AGLIO E
PREZZEMOLO
POMODORO PROVENZALE
FRUTTA

8

GIORNO ESPAÑA
PANACHÉ DI CAROTE, PATATE, PISELLI
E CARCIOFI
ORATA AL FORNO
ZUCCHINA AL FORNO
FRUTTA

9

RISOTTO AL GORGONZOLA E PERA
UOVA STRAPAZZATE CON PROSCIUTTO
CRUDO
INSALATA DI POMODORI
FRUTTA

10

CREMA DI CAROTE
SPEZZATINO DI TACCHINO
LATTUGA, POMODORI E MAIS
FRUTTA

11

VERDURA TRICOLORE (BROCCOLI,
CAROTE E PATATE)
TORTILLA DI PROSCIUTTO COTTO
POMODORO CON ORIGANO
FRUTTA

12

CAESAR SALAD
CANNELLONI DI TONNO GRATINATI
CON BECHAMEL LEGGERO DI SPINACI
E FORMAGGIO
FRUTTA

15

FESTIVO

16

FAGIOLINI VERDI CON POMODORO
SCALOPPINE DI VITELLO IN SALS
PATATE A RONDELLE
FRUTTA

17

BIETOLE CON PATATE
SPIEDINI DI TACCHINO
INSALATA 4 STAGIONI
FRUTTA

18

GIORNATA GASTRONOMICA
EMILIA ROMAGNA
PATATE SALTATE CON VERDURE
UOVA AL POMODORO E FUNGHI
CHAMPIGNON
LATTUGA E CETRIOLI
FRUTTA

19

CREMA DI PATATE, CAROTE E
ASPARAGI
CALAMARI EMPANADILLAS E
CROCCHETTE DI BACCALÀ
INSALATA DI GRANCHIO E MAIS
FRUTTA

22

CARCIOFI CON PROSCIUTTO CRUDO
TORTILLA DI PATATE
POMODORO AL FORNO
FRUTTA

23

VELLUTATA DI VERDURA
ROTI DI TACCHINO ARROSTO CON
CAROTE
CON RISO PILAF
FRUTTA

24

SPINACI ALLA PANNA
FARCITURA INFARINATA CON AGLIO E
PREZZEMOLO
LATTUGA E ASPARAGI
FRUTTA

25

GIORNATA GASTRONOMICA
LIGURIA
BROCCOLI E PATATE GRATINATE CON
FORMAGGIO EDAM
UOVA STRAPAZZATE CON FUNGHI
INSALATA 4 STAGIONI
FRUTTA

26

ZUCCHINE ALLA PROVENZALE
PIZZA ROMANA CON POMODORO,
FORMAGGIO E PROSCIUTTO CRUDO
FRUTTA

29

VELLUTATA DI VERDURA
TORTILLA DI TONNO
INSALATA 4 STAGIONI
FRUTTA

30

PISTO FRESCO DI BIETOLE
SGOMBRO AL CARTOCCIO CON
PORRI, CAROTE E CIPOLLE
FRUTTA

31

CAVOLFIORRE CON BESCIAMELLA
UOVA AL POMODORO, PROSCIUTTO
COTTO E FUNGHI CHAMPIGNON
INSALATA DI LATTUGA, POMODORI,
BARBABIETOLA E CAROTE
FRUTTA

AQUI
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!

FISH
REVOLUTION

SABOREANDO
LOS
MARES

Grow
FOOD
BANKS

SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS
Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS
Scolarest