

# C. CORAZON INMACULADO

Junio - 2024

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3 651 Kcal. P.: 14 HC.: 47 L.: 37 G.: 7

ENSALADA DE PASTA, MAÍZ Y TOMATE  
PASTA SALAD WITH SWEETCORN AND TOMATO  
TORTILLA DE JAMÓN YORK  
HAM OMELETTE

LECHUGA  
LETTUCE  
FRUTA  
FRUIT

10 629 Kcal. P.: 17 HC.: 53 L.: 28 G.: 6

PAELLA DE VERDURAS  
PAELLA WITH VEGETABLES  
LOMO ADOBADO AL HORNO  
BAKED MARINATED PORK LOIN  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
LETTUCE AND SHREDDED CARROT

FRUTA  
FRUIT

17 595 Kcal. P.: 14 HC.: 56 L.: 28 G.: 4

ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA  
RICE WITH TOMATO AND ONION  
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINE DE AJO  
HAKE FILLET WITH GARLIC MOUSSELINE

LECHUGA Y JUDIA BROTE  
LETTUCE AND MUNG BEAN

FRUTA  
FRUIT

4 865 Kcal. P.: 16 HC.: 42 L.: 41 G.: 9

RECETA FISH REVOLUTION

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)  
CHINESE RICE (CARROT, SWEETCORN AND PEAS)  
SALMÓN SOBRE GUIISO DE VERDURAS ATOMATADAS Y ACEITE DE PEREJIL  
SALMON OVER VEGETABLE STEW WITH TOMATO AND PARSLEY OIL  
HELADO  
ICE CREAM

11 743 Kcal. P.: 19 HC.: 42 L.: 37 G.: 7

ESPIRALES CON TOMATE Y ALBAHACA  
PASTA WITH TOMATO AND BASIL  
FILETE DE ABADEJO ENHARINADO  
FLOURED FISH FILLET

LECHUGA Y CEBOLLA  
LETTUCE AND ONION

YOGUR  
YOGHURT

18 747 Kcal. P.: 22 HC.: 27 L.: 49 G.: 11

JUDÍAS VERDES CON JAMÓN  
GREEN BEANS WITH HAM  
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN  
CAJUN ROASTED CHICKEN

PATATAS FRITAS  
FRENCH FRIES

FRUTA  
FRUIT

5 541 Kcal. P.: 13 HC.: 47 L.: 36 G.: 9

BRÓCOLI REHOGADO  
BROCCOLI WITH OLIVE OIL  
LASAÑA DE CARNE Y BECHAMEL CASERA  
MEAT LASAGNE WITH HOMEMADE BECHAMEL SAUCE

FRUTA  
FRUIT

12 731 Kcal. P.: 15 HC.: 36 L.: 44 G.: 8

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON ZANAHORIA  
HARICOT BEANS AND CARROT STEW  
TORTILLA DE PATATAS Y PIMIENTOS  
POTATO AND PEPPER OMELET

LECHUGA  
LETTUCE

FRUTA  
FRUIT

19 592 Kcal. P.: 12 HC.: 39 L.: 46 G.: 9

ENSALADA HAWAIANA (Lechuga, pasta tricolor, maíz y piña)  
HAWAIIAN SALAD (Lettuce, tricolor paste, corn and pineapple)

TORTILLA DE CALABACÍN  
COURGETTE OMELETTE

TOMATE ALIÑADO  
TOMATO  
FRUTA  
FRUIT

6 667 Kcal. P.: 23 HC.: 30 L.: 45 G.: 11

CREMA DE PUERROS  
CREAM OF LEEK SOUP  
POLLO KENTUCKY  
KENTUCKY CHICKEN  
TOMATE Y MAÍZ  
TOMATO AND SWEETCORN

FRUTA  
FRUIT

13 426 Kcal. P.: 18 HC.: 45 L.: 33 G.: 5

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES  
CREAM OF COURGETTE WITH CROUTONS

FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
BAKED HAKE FILLET

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
LETTUCE AND TOMATO SALAD

FRUTA  
FRUIT

20 850 Kcal. P.: 12 HC.: 39 L.: 47 G.: 15

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO

CREMA DE VERDURAS  
VEGETABLE CREAM  
HAMBURGUESA COMPLETA  
COMPLETE HAMBURGER

PATATAS FRITAS  
FRENCH FRIES  
HELADO  
ICE CREAM

7 706 Kcal. P.: 21 HC.: 39 L.: 36 G.: 5

LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO)  
LENTILS WITH VEGETABLES (ONION AND PEPPER)

ABADEJO A LA ANDALUZA  
ANDALUSIAN STYLE FISH

LECHUGA Y CEBOLLA  
LETTUCE AND ONION

FRUTA  
FRUIT

14 659 Kcal. P.: 24 HC.: 32 L.: 41 G.: 10

ENSALADA DE VERANO (PATATA, PIMIENTO, ATÚN Y HUEVO DURO)  
SUMMER SALAD (POTATO, PEPPER, TUNA AND HARD-BOILED EGG)

POLLO ASADO A LA PROVENZAL CON MANZANA  
CHICKEN ROASTED PROVENÇAL WITH APPLE

FRUTA  
FRUIT

21 774 Kcal. P.: 12 HC.: 45 L.: 38 G.: 6

LENTEJAS CON CALABACÍN  
LENTILS WITH ZUCCHINI  
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN  
HAM CROQUETTES

LECHUGA Y TOMATE  
LETTUCE AND TOMATO

FRUTA  
FRUIT

aprende  
acomer  
sano.org



FISH  
REVOLUTION



GUARDIANES  
DE LA SALUD



Grow  
FOOD  
BANKS

# Scolarest

Una experiencia **gastronómica,**

**SALUDABLE, SEGURA Y SOSTENIBLE**

- ✓ Experiencias gastronómicas y saludables para todas las edades.
- ✓ Creamos espacios de aprendizaje, de relación y convivencia.
- ✓ Velamos por la seguridad de nuestros comensales.
- ✓ Cuidamos del planeta.



[www.scolarest.es](http://www.scolarest.es)

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:



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

**PRIMAVERA - VERANO**

Consume productos de temporada para la elaboración del menú.



Albaricoque  
Breva  
Cereza  
Ciruela

**FRUTAS**

Fresa  
Higo  
Limón  
Melocotón  
Melón



Nectarina  
Níspero  
Paraguaya  
Pera  
Sandía

**VERDURAS Y HORTALIZAS**

Acelgas  
Ajo  
Alcachofas  
Berenjena  
Brócoli  
Calabacín

Cebolla  
Espárrago  
Espinacas  
Guisantes  
Habas  
Judía verde

Lechuga  
Patata  
Pepino  
Pimiento  
Puerro  
Tomate  
Zanahoria



**CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE**

Una manera sencilla de planificar o construir una cena saludable es a través del plato saludable

→ **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.**