

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

FISH
REVOLUTION

ANGEL LEÓN

FISH REVOLUTION

ES NUESTRO INNOVADOR PROYECTO I+D GASTRONÓMICO LIDERADO POR **ANGEL LEON, EL CHEF DEL MAR**, PARA ACERCAR EL PESCADO A LOS NIÑOS Y NIÑAS DE UNA FORMA ATRACTIVA Y FOMENTAR EL CONSUMO DE PROTEÍNA MARINA DE UNA MANERA SOSTENIBLE.

CONMIGO
VERÁS COMO
CRECERÁS

1 637 Kcal. P.: 16 HC.: 32 L.: 50 G.: 15

CREMA DE VERDURAS
VEGETABLE CREAM
ALBÓNDIGAS CON CHAMPIÑONES Y VERDURAS
MEATBALLS WITH MUSHROOMS AND VEGETABLES
YOGUR
YOGHURT

2 649 Kcal. P.: 20 HC.: 55 L.: 22 G.: 4

TALLARINES A LA NAPOLITANA
NAPOLITANAN TAGLIATELLE
DADOS DE RAPE REBOZADO SOBRE PISTO ESPECIADO
BATTERED ANGLER FISH CUBES ON SPICY PISTO
FRUTA
FRUIT

3 684 Kcal. P.: 25 HC.: 27 L.: 46 G.: 13

SOPA MARAVILLA
PASTA SOUP
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
CAJUN ROASTED CHICKEN
TOMATE Y OLIVAS
TOMATO AND OLIVES
YOGUR
YOGHURT

4 623 Kcal. P.: 20 HC.: 37 L.: 36 G.: 7

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
HARICOT BEANS STEW
TORTILLA DE ATÚN
TUNA OMELETTE
LECHUGA Y PEPINO
LETTUCE AND CUCUMBER
FRUTA
FRUIT

7 722 Kcal. P.: 27 HC.: 35 L.: 33 G.: 9

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
LENTIL AND CARROT STEW
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON MANZANA
ROAST CHICKEN WITH BAKED APPLE
FRUTA
FRUIT

8 675 Kcal. P.: 14 HC.: 45 L.: 40 G.: 10

ARROZ ABANDA
SEAFOOD RICE WITH SQUID AND PRAWNS
HUEVOS REVUELTOS CON QUESO Y TOMATE
SCRAMBLED EGGS WITH CHEESE AND TOMATO
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA
RALLADA
LETTUCE, TOMATO AND SHREDDED CARROT SALAD
YOGUR
YOGHURT

9 593 Kcal. P.: 17 HC.: 35 L.: 44 G.: 12

CREMA DE PUERROS
CREAM OF LEEK SOUP
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CARAMELIZADA
BEEF BURGER WITH CARAMELISED ONION
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRESH TOMATO SLICES
FRUTA
FRUIT

10 641 Kcal. P.: 21 HC.: 42 L.: 34 G.: 13

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN
AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO,
POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, CHORIZO, POTATO &
CABBAGE STEW
YOGUR
YOGHURT

11 713 Kcal. P.: 16 HC.: 49 L.: 33 G.: 6

ESPIRALES A LA ITALIANA
PASTA SPIRALS ITALIAN STYLE
FILETE DE MERLUZA A LA GALLEGA
GAUCIAN STYLE HAKE FILLET
LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN
FRUTA
FRUIT

14 558 Kcal. P.: 13 HC.: 49 L.: 34 G.: 9

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
GREEN BEANS WITH OLIVE OIL
LASAÑA DE CARNE Y BECHAMEL CASERA
MEAT LASAGNE WITH HOMEMADE BECHAMEL SAUCE
FRUTA
FRUIT

15 809 Kcal. P.: 17 HC.: 46 L.: 36 G.: 7

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y
ZANAHORIA)
CHINESE RICE (CARROT, SWEETCORN AND PEAS)
FILETE DE ABADEJO EMPANADO
BREADED FISH FILLET
LECHUGA Y REMOLACHA
LETTUCE AND BEETROOT
YOGUR
YOGHURT

16 616 Kcal. P.: 23 HC.: 41 L.: 28 G.: 5

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
HARICOT BEANS WITH VEGETABLES
PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN
CHICKEN BREAST IN LEMON SAUCE
LECHUGA, TOMATE Y BROTES DE SOJA
LETTUCE, TOMATO AND SOYBEANS
FRUTA
FRUIT

17 635 Kcal. P.: 21 HC.: 30 L.: 46 G.: 13

CREMA DUBARRY (CREMA DE COLIFLOR Y PATATA)
DUBARRY CREAM (CAULIFLOWER AND POTATO
CREAM)
IRISH STEW (ESTOFADO DE TERNERA IRLANDÉS)
'IRISH STEW' (IRISH BEEF STEW)
YOGUR
YOGHURT

18 652 Kcal. P.: 12 HC.: 41 L.: 45 G.: 8

SOPA DE ESTRELLAS
PASTA STAR SOUP
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
TOMATE Y OLIVAS
TOMATO AND OLIVES
FRUTA
FRUIT

21 667 Kcal. P.: 25 HC.: 30 L.: 42 G.: 11

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON
CREAM OF BROCCOLI AND HAM
POLLO ASADO CON TOMILLO
ROAST CHICKEN WITH THYME
ENSALADA TROPICAL
TROPICAL SALAD
FRUTA
FRUIT

22 760 Kcal. P.: 17 HC.: 35 L.: 44 G.: 10

LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ Y CHORIZO
STEWED LENTILS WITH RICE AND CHORIZO
HUEVOS FRITOS
FRIED EGGS
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
YOGUR
YOGHURT

23 886 Kcal. P.: 14 HC.: 35 L.: 49 G.: 15

MACARRONES CON SALSA DE QUESO
MACARONI WITH CHEESE SAUCE
CINTA DE LOMO AL AJILLO
GARLIC PORK LOIN SLICES
LECHUGA Y COL LOMBARDA
LETTUCE AND RED CABBAGE
FRUTA
FRUIT

24 641 Kcal. P.: 21 HC.: 42 L.: 34 G.: 13

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN
AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO,
POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, CHORIZO, POTATO &
CABBAGE STEW
YOGUR
YOGHURT

25 769 Kcal. P.: 7 HC.: 60 L.: 31 G.: 4

ARROZ BLANCO CON TOMATE Y ALBAHACA
WHITE RICE WITH TOMATO AND BASIL
BUÑUELOS DE BACALAO
COD FRITTERS
LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN
FRUTA
FRUIT

28 547 Kcal. P.: 17 HC.: 45 L.: 34 G.: 6

CREMA DE GUISANTES
PEA SOUP
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
GRILLED TURKEY BURGER
PATATA PANADERA
SLICED POTATOES
FRUTA
FRUIT

29 620 Kcal. P.: 16 HC.: 48 L.: 35 G.: 7

PAELLA DE VERDURAS
PAELLA WITH VEGETABLES
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO
HAKE FILLET WITH GARLIC MOUSSELINE
LECHUGA Y OLIVAS
LETTUCE AND OLIVES
YOGUR
YOGHURT

30 753 Kcal. P.: 12 HC.: 46 L.: 36 G.: 6

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA Y
PATATA
WHITE BEANS STEWED WITH PUMPKIN AND POTATO
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA
FRUIT

31 645 Kcal. P.: 27 HC.: 29 L.: 44 G.: 13

SOPA DE PRIMAVERA CON HUEVO PICADO
SPRING SOUP WITH HARD EGG
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ROAST CHICKEN IN SOYA AND HONEY SAUCE
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ
LETTUCE SALAD WITH BEETROOT AND SWEETCORN
YOGUR
YOGHURT

SCOLAREST

*Alimentación
saludable y
sostenible*

COMPASS
GROUP | 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
GROUP | Scolarest