

# C. MARÍA INMACULADA DE VERÍN

Abril - 2026

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

1

FESTIVO

2

FESTIVO

3

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

599 Kcal. P.: 13 HC.: 34 L.: 50 G.: 13

JUDÍAS VERDES CON ACEITE DE ROMERO  
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA  
FRUTA

8

677 Kcal. P.: 17 HC.: 42 L.: 35 G.: 7

ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURA  
TORTILLA DE CALABACÍN  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

9

410 Kcal. P.: 21 HC.: 32 L.: 46 G.: 9

CREMA DE VERDURAS  
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO  
ENSALADA DE LECHUGA Y REMOLACHA  
YOGUR

10

631 Kcal. P.: 17 HC.: 54 L.: 25 G.: 3

SOPA DE COCIDO  
COCIDO CON GARBANZOS, POLLO y PATATAS  
REPOLLO  
FRUTA

13

566 Kcal. P.: 14 HC.: 31 L.: 52 G.: 14

BRÓCOLI REHOGADO  
HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

14

716 Kcal. P.: 13 HC.: 49 L.: 36 G.: 5

PASTA (INTEGRAL) CON SALSA DE CALABAZA  
FILETE DE ABADEJO REBOZADO  
TOMATE CON ORÉGANO  
FRUTA

15

606 Kcal. P.: 20 HC.: 33 L.: 45 G.: 15

CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE PAN  
MAGRO DE CERDO ESTOFADO CON PATATAS DADO  
YOGUR

16

701 Kcal. P.: 22 HC.: 38 L.: 35 G.: 6

ENSALADA DE GARBANZOS CON JULIANA DE VERDURAS Y VINAGRETA DE PIMIENTOS  
POLLO AL HORNO  
PATATA PANADERA  
FRUTA

17

700 Kcal. P.: 17 HC.: 42 L.: 37 G.: 7

LENTEJAS ESTOFADAS  
TORTILLA DE PATATA  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

20

651 Kcal. P.: 18 HC.: 33 L.: 46 G.: 13

GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA ESTOFADO DE CERDO  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

21

526 Kcal. P.: 16 HC.: 55 L.: 24 G.: 3

CREMA DE CALABACÍN Y COLIFLOR  
GARBANZOS CON COUS COUS, VERDURAS Y PAVO  
FRUTA

22

757 Kcal. P.: 18 HC.: 42 L.: 38 G.: 7

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS  
SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y LIMON  
TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE  
YOGUR

23

624 Kcal. P.: 16 HC.: 33 L.: 49 G.: 13

SOPA DE LETRAS  
LOMO EN SALSA ANDALUZA  
ENSALADA ILUSTRADA  
FRUTA

24

717 Kcal. P.: 25 HC.: 32 L.: 38 G.: 8

ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ INTEGRAL  
POLLO ASADO AL ORÉGANO  
LECHUGA Y BROTES  
FRUTA

27

586 Kcal. P.: 9 HC.: 64 L.: 24 G.: 4

CREMA DE VERDURAS  
ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO  
HUEVO  
FRUTA

28

704 Kcal. P.: 21 HC.: 45 L.: 33 G.: 7

MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA DE ALBAHACA  
BACALAO A LA RIOJANA  
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE  
YOGUR

29

587 Kcal. P.: 17 HC.: 43 L.: 35 G.: 9

**STOP FOOD WASTE**  
CREMA DE PUERROS  
ROPA VIEJA (Garbanzos guisados con dados de cerdo)  
FRUTA

30

694 Kcal. P.: 21 HC.: 42 L.: 32 G.: 6

LENTEJAS CON CALABAZA  
POLLO REHOGADO CON SALSA AGRIDULCE  
TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA



# Scolarest

Comer. Aprender. Vivir.

**COMER.** Recetas elaboradas a base de alimentos saludables, sabrosos y variados para que nuestros comensales disfruten a la hora de comer.

**APRENDER.** Valores y hábitos de vida saludables que permitan tomar decisiones responsables que les acompañen toda la vida.

**VIVIR.** Momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo en un entorno respetuoso con las personas y el medioambiente.



Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:

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

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

### OTOÑO - INVIERNO

Usa productos de temporada: MÁS FRESCOS, MÁS SABROSOS Y MEJORES PARA EL PLANETA.



#### FRUTAS



Aguacate  
Caqui  
Chirimoya  
Frambuesa  
Kiwi

Limón  
Mandarina  
Mango  
Manzana  
Naranja

Pera  
Plátano  
Uva



#### VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelgas  
Ajo  
Alcachofas  
Berenjena  
Brócoli  
Calabacín  
Calabaza  
Col lombarda

Coliflor  
Endivia  
Escarola  
Espinaca  
Haba  
Judía Verde  
Lechuga  
Pepino

Pimiento  
Puerro  
Rábano  
Remolacha  
Repollo  
Tomate  
Zanahoria

## CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

Una manera sencilla de planificar una cena saludable es



### A TRAVÉS DEL 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.**