

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