

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

				1	2
3	4	5	6	7	
CREMA DE VERDURAS CONTRAS DE POLLO AL HORNO ENSALADA (sin huevo ni tomate) Y PATATA ASADA FRUTA	PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO SALTEADA DORADA PLANCHA ENSALADA MIXTA (sin huevo ni tomate) FRUTA	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO LOMO A LA SAL AL HORNO ENSALADA MIXTA (sin huevo ni tomate) FRUTA	ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES BACALAO AL HORNO ENSALADA MIXTA (sin huevo ni tomate) Y PATATA HERVIDA FRUTA	LENTEJES GUIADAS CHULETAS DE CERDO A LA PLANCHA ENSALADA (sin huevo ni tomate) Y ARROZ INTEGRAL FRUTA	
10	11	12	13	14	
SOPA DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO JAMONCITOS DE POLLO ASADO ENSALADA MIXTA (sin huevo ni tomate) Y ZANAHORIA BABY Y JUDIAS FRUTA	PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO MERLUZA AL HORNO ENSALADA MIXTA (sin huevo ni tomate), FRUTA	GARBANZOS SALTEADOS CON VERDURAS SOLOMILLO ENCEBOLLADO ENSALADA MIXTA (sin huevo ni tomate) Y ARROZ INTEGRAL FRUTA	PASTEL DE CARNE BACALAO AL HORNO ENSALADA MIXTA (sin huevo ni tomate) FRUTA	PURE DE ZANAHORIAS LOMO PLANCHA ENSALADA MIXTA (sin huevo ni tomate) Y PURE DE PATATAS FRUTA	
17	18	19	20	21	
DIA INTERNACIONAS ARROZ CON MAIZ Y ZANAHORIA CONTRAS DE POLLO PLANCHA ENSALADA MIXTA (sin huevo ni tomate) FRUTA	MACARRONES SIN GLUTEN CON AJO MERLUZA PLANCHA ENSALADA MIXTA (sin huevo ni tomate) PATATA HERVIDA FRUTA	COLIFLOR SALTEADA CON PATATA COCIDA PAVO PLANCHA ENSALADA MIXTA (sin huevo ni tomate) Y CORAZONES DE ALCACHOFAS SALTEADOS FRUTA	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN DORADA AL LIMON ENSALADA MIXTA I CHAMPIÑONES FRUTA	CREMA DE GUIANTES FILETE DE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA MIXTA (sin huevo ni tomate) Y ARROZ INTEGRAL FRUTA	
24	25	26	27	28	
ARROZ CON VERDURAS MERLUZA PLANCHA ENSALADA MIXTA (sin huevo ni tomate) Y VERDURAS FRUTA	GARBANZOS CON VERDURAS POLLO PLANCHA ENSALADA FRUTA	ESPAGUETIS GLUTEN SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL DORADA PLANCHA ENSALADA MIXTA (sin huevo ni tomate) Y VERDURAS FRUTA	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO SOLOMILLO DE CERDO PLANCHA ENSALADA MIXTA (sin huevo ni tomate) Y PATATAS COCIDAS FRUTA	NO LECTIVO	

Nuestros menús incluyen todos los días PAN y la bebida será AGUA



**Compromiso 100%
Aceite de oliva**

En la cocina de la escuela
utilizaremos únicamente aceite
de oliva, tanto en crudo como
en fritos, planchas, guisos, etc.

COMPLETA TU ALIMENTACIÓN DIARIA CON UNA CENA ADECUADA

¿Qué cenamos hoy?

Preparar la cena con alimentos que no hayas consumido en la comida elaborados de manera ligera y sencilla.

CEREALES, FÉCULAS O LEGUMBRES	COMIDA CENA	HORTALIZAS CRUDAS	VERDURAS COCIDAS
VERDURAS		CEREALES O FÉCULAS	
CARNE		PESCADO O HUEVO	
PESCADO		CARNE MAGRA O HUEVO	
HUEVO		PESCADO O CARNE	
FRUTA		LÁCTEO O FRUTA	
LÁCTEO		FRUTA	



No olvides acompañar con algo de pan y agua suficiente.

Frecuencias de consumo recomendadas

- En el primer plato: verduras y hortalizas cocidas o crudas en forma de ensalada 3 ó 4 días a la semana. Y de 2 a 3 días a la semana: pasta, arroz o patatas.
- En el segundo plato:

 Huevo	 Pescado	 Ternera, cerdo, ave
1 ó 2 días a la semana	3 ó 4 días a la semana	2 ó 3 días a la semana

- Postre: incluir frutas de temporada y lácteos.

¿Y en caso de alergias e intolerancias?

En caso de alergias o intolerancias hay que procurar mantener una buena alimentación a pesar de las limitaciones. Sustituir los productos no tolerados por los permitidos dentro de la misma familia de alimentos.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006



Compromiso 100% Aceite de oliva

El compromiso de Eurest Catalunya a través de su marca Scolarest

Implica que en la cocina de la escuela **utilizaremos únicamente aceite de oliva**, tanto en crudo (ensaladas) como en las distintas técnicas culinarias: fritos, planchas, guisos, etc.

Entendemos que significará un paso más allá en nuestra determinación permanente por la calidad y por los valores de la dieta mediterránea. Queremos ofrecer a los niños la mejor base alimentaria, teniendo en cuenta de manera especial las edades críticas de crecimiento de nuestros comensales.

Este proyecto es coherente con las recomendaciones del **Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya** y con las conclusiones del plan de revisión de menús escolares (PRMe).

Encontramos evidencia científica del papel protector del aceite de oliva avalada por multitud de grupos de estudio y agencias nacionales e internacionales (AESAN, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición; FDA, Foods and Drugs Administration; FDM, Fundación Dieta Mediterránea, etc.).

Algunos de sus **beneficios**:

- El aceite de oliva es rico en ácido oléico, compuestos fenólicos y vitamina E y tiene un papel muy positivo en la mineralización y el correcto desarrollo en la edad infantil.
- Es un factor preventivo contra el colesterol y patologías asociadas, como el sobrepeso y la obesidad.



Cocinamos con aceite de oliva:



www.lamasia.es

COMER

APRENDER

VIVIR

www.scolarest.es

Scolarest

			1	2
3	4	5	6	7
CREMA DE VERDURES AMB COSTRONS CONTRAS DE POLLASTRE AL FORN AMANIDA Y PATATA PANADERA FRUITA	PASTA SENSE GLUTEN NI OU OURADA PLANXA AMANIDA MIXTA I BROCOLI FRUITA	SOPA DE BROU SENSE GLUTEN I SENE OU LLOM A LA SAL AL FORN AMANIDA MIXTA FRUITA	ARROS BLANC AMB XAMPINYONS BACALLA AL FORN AMANIDA MIXTA I PATAT BOLLIDA FRUITA	AGUIAT DE LLENTIES CHULETAS DE PORC PLANXA AMANIDA MIXTA I ARROS INTEGRAL FRUITA
10	11	12	13	14
SOPA DE PASTA SENSE GLUTEN I SENSE OU CONTRAS DE POLLASTRE AL FORN AMANIDA MIXTA I PATATAS AL FORN FRUITA	PASTA SENSE GLUTEN I SENSE OU AMB AI OURADA PLANXA AMANIDA MIXTA FRUITA	GIGRONS SALTJATS AMB VERDURES RELLOM AMB CEBA AMANIDA MIXTA I ARROS INTEGRAL FRUITA	PASTEL DE CARN BACALLA AL FORN AMANIDA FRUITA	PURE DE PASTANAGA LLOM PLANXA AMANIDA MIXTA I PURE DE PATATAS FRUITA
17	18	19	20	21
DIA INTERNACIONAL ARROS AMB PASTANAGA CONTRAS DE POLLASTRE PLANXA AMANIDA FRUITA	MACARRONS SIN GLUTEN AMB AI LLUÇ PLANXA AMANIDA I PATATA BOLLIDA FRUITA	CIGRONS AMB VERDURES GALL D'INDI PLANXA AMANIDA I CORS DE CARXOFA AMB CUIXOT	SOPA DE PASTA SENSE GLUTEN OURADA AMB LLIMONA AMANIDA MIXTA I XAMPINYONS FRUITA	CREMA DE PESSOLS POLLASTRE PLANXA AMANIDA MIXTA I ARROS INTEGRAL FRUITA
24	25	26	27	28
ARROS AMB VERDURES LLUÇ PLANXA AMANIDA MIXTA I VERDURES FRUITA	CIGRONS AMB VERDURES POLLASTRE PLANXA AMANIDA FRUITA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN I SENE OU AMB AI OURADA PLANXA AMANIDA I VERDURES FRUITA	SOPA DE PASTA SENSE GLUTEN NI OU RELLOM DE PORC PLANXA AMANIDA I PATATAS BOLLIDES FRUITA	NO LECTIU

COMPLETA LA TEVA ALIMENTACIÓ DIÀRIA

AMB UN SOPAR ADEQUAT

Què mengem per sopar avui?

Prepareu el sopar amb aliments que no hagueu consumit en el dinar elaborats de manera lleugera i senzilla.

CEREALS, FÈCULES O LLEGUM	D S O P A R	HORTALISSES CRUES O VERDURES CUITES	
VERDURES		CEREALS O FÈCULES	
CARN		PEIX O OUS	
PEIX		CARN MAGRA O OUS	
OUS		PEIX O CARN	
FRUITA		LÀCTICS O FRUITA	
LÀCTICS		FRUITA	
			

No oblideu d'acompanyar-ho amb una mica de pa i aigua suficient.

Freqüències de consum recomanades

• En el primer plat: verdures i hortalisses cuites o crues en forma d'amanida 3 o 4 dies a la setmana. I de 2 a 3 dies a la setmana: pasta, arròs o patates.

• En el segon plat:

 Ou	 Peix	 Vedella, porc, au
1 o 2 dies a la setmana	3 o 4 dies a la setmana	2 o 3 dies a la setmana

• Postres: incloure fruites de temporada i làctics

I en cas d'al·lèrgies i intoleràncies?

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies cal mantenir una bona alimentació malgrat les limitacions. Substituir els productes no tolerats pels permesos dins de la mateixa família d'aliments.

La nostra empresa congela el peix que ha de ser consumit cru o poc fet, d'acord amb el R.D. 1420/2006



Compromís 100% Oli d'oliva

El compromís d'Eurest Catalunya mitjançant la seva marca Scolarest

Implica que a la cuina de l'escola **utilitzarem únicament i exclusivament oli d'oliva**, tant en cru (amanides) com en les diferents tècniques culinàries: fregits, planxa, guisats, etc.

Entenem que significarà un pas més enllà en la nostra permanent aposta per la qualitat i pels valors de la **dieta mediterrània**. Volem oferir als nens i nenes la millor base alimentària, especialment tenint en compte les **edats crítiques de creixement** dels nostres comensals.

Aquest projecte és coherent amb les recomanacions del **Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya** i amb les conclusions del pla de revisió de menús escolars (PReMe).

Hi ha evidència científica del paper protector de l'oli d'oliva avalada per multitud de grups d'estudi i agències nacionals i internacionals (AESAN, Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició; FDA, Foods and Drugs Administration, FDM, Fundació Dieta Mediterrània, etc.).

Alguns dels seus **beneficis**:

- L'oli d'oliva és ric en àcid oleic, compostos fenòlics i vitamina E i té un paper molt positiu en la mineralització i el bon desenvolupament en l'edat infantil.
- És un factor preventiu contra el colesterol i patologies associades, com el sobrepès i l'obesitat.



Cuinem amb oli d'oliva:



www.lamasia.es

MENJAR

APRENDRE

VIURE

www.scolarest.es

Scolarest

