



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 616 Kcal. P.: 14 HC.: 35 L.: 48 G.: 13

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA)
TRICOLOR VEGETABLES (BROCCOLI, CARROT AND POTATO)

ALBÓNDIGAS CON CHAMPIÑONES Y VERDURAS
MEATBALLS WITH MUSHROOMS AND VEGETABLES

FRUTA
FRUIT

2 648 Kcal. P.: 23 HC.: 49 L.: 26 G.: 7

RECETA FISH REVOLUTION
TALLARINES A LA NAPOUTANA
NAPOLITANAN TAGLIATELLE

DADOS DE RAPE REBOZADO SOBRE PISTO ESPECIADO
BATTERED ANGLER FISH CUBES ON SPICY PISTO

YOGUR
YOGHURT

3 705 Kcal. P.: 25 HC.: 30 L.: 43 G.: 11

SOPA DE PICADILLO
PICADILLO SOUP WITH HAM, CHICKEN AND NOODLES WITH PASTA STARS

POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
CAJUN ROASTED CHICKEN

TOMATE Y OLIVAS
TOMATO AND OLIVES

FRUTA
FRUIT

4 627 Kcal. P.: 20 HC.: 37 L.: 36 G.: 7

ALUBIAS BLANCAS CON PUERRO Y SALSA DE CÚRCUMA
WHITE BEANS WITH LEEK AND CURCUMA SAUCE

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

8 739 Kcal. P.: 14 HC.: 47 L.: 38 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 DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

9 620 Kcal. P.: 17 HC.: 37 L.: 43 G.: 12

CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES
CREAM OF LEEK SOUP WITH CROUTONS

HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA Caramelizada
BEEF BURGER WITH CARAMELISED ONION

TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRESH TOMATO SLICES

FRUTA
FRUIT

10 642 Kcal. P.: 18 HC.: 48 L.: 30 G.: 11

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

FRUTA
FRUIT

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
GALICIAN STYLE HAKE FILLET

LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

14 661 Kcal. P.: 14 HC.: 43 L.: 40 G.: 12

HERVIDO VALENCIANO (JUDÍA VERDE, PATATA Y CEBOLLA)
VALENCIAN STEW

LASAÑA DE CARNE Y BECHAMEL CASERA
MEAT LASAGNE WITH HOMEMADE BECHAMEL SAUCE

YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

15 762 Kcal. P.: 15 HC.: 50 L.: 33 G.: 5

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUI SANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
CHINESE RICE (CARROT, SWEETCORN AND PEAS)

TEMPURA CRUJIENTE DE ABADEJO
CRISPY TEMPURA OF POLLOCK

LECHUGA Y REMOLACHA
LETTUCE AND BEETROOT

FRUTA
FRUIT

16 586 Kcal. P.: 24 HC.: 43 L.: 26 G.: 5

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
HARICOT BEANS STEW

PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN
CHICKEN BREAST IN LEMON SAUCE

LECHUGA, TOMATE Y BROTES DE SOJA
LETTUCE, TOMATO AND SOYBEANS

FRUTA
FRUIT

17 637 Kcal. P.: 18 HC.: 36 L.: 42 G.: 10

MAR CÉLTICO: IRLANDA
CREMA DE CALABACÍN
CREAM OF COURGETTE SOUP

IRISH STEW (ESTOFADO DE TERNERA IRLANDES)
"IRISH STEW" (IRISH BEEF STEW)

FRUTA
FRUIT

18 725 Kcal. P.: 11 HC.: 34 L.: 53 G.: 9

SOPA DE PESCADO
FISH SOUP

TORTILLA DE PATATAS Y PIMIENTOS
POTATO AND PEPPER OMELET

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 JAMÓN
CREAM OF BROCCOLI AND HAM

POLLO ASADO CON TOMILLO
ROAST CHICKEN WITH THYME

ENSALADA TROPICAL
TROPICAL SALAD

FRUTA
FRUIT

22 722 Kcal. P.: 15 HC.: 36 L.: 45 G.: 8

JORNADA FISH REVOLUTION
LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ INTEGRAL
LENTILS STEW WITH INTEGRAL RICE

HUEVOS FRITOS CON CHORIZO DE MAR
FRIED EGGS WITH SEA SAUSAGE

RODAJA DE TOMATE Y CEBOLLA
SLICES FRESH TOMATO AND ONION

FRUTA
FRUIT

23 713 Kcal. P.: 16 HC.: 44 L.: 38 G.: 11

MACARRONES CON SALSA DE QUESO
MACARONI WITH CHEESE SAUCE

SECRETO DE CERDO AL HORNO
GRILLED PORK SECRET

LECHUGA Y COL LOMBARDA
LETTUCE AND RED CABBAGE

FRUTA
FRUIT

24 642 Kcal. P.: 18 HC.: 48 L.: 30 G.: 11

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

FRUTA
FRUIT

25 628 Kcal. P.: 18 HC.: 50 L.: 30 G.: 6

ARROZ BLANCO CON TOMATE Y ALBAHACA
WHITE RICE WITH TOMATO AND BASIL

MEDALLÓN DE SALMÓN AL HORNO CON HIERBAS PROVENZALES Y LIMÓN
BAKED SALMON MEDALLION WITH PROVENÇAL HERBS AND LEMON

LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN

YOGUR
YOGHURT

28 624 Kcal. P.: 19 HC.: 38 L.: 40 G.: 11

GUI SANTES CON JAMÓN
PEAS WITH HAM

HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
GRILLED TURKEY BURGUER

PATATA PANADERA
SLICED POTATOES

HELADO
ICE CREAM

29 622 Kcal. P.: 14 HC.: 54 L.: 30 G.: 5

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

FRUTA
FRUIT

30 642 Kcal. P.: 18 HC.: 48 L.: 30 G.: 11

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

FRUTA
FRUIT

31 618 Kcal. P.: 8 HC.: 50 L.: 39 G.: 6

SOPA DE PRIMAVERA CON HUEVO PICADO
SPRING SOUP WITH HARD EGG

CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES

ENSALADA VERDE
GREEN SALAD

FRUTA
FRUIT



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



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