

C. CORAZON INMACULADO

Abril - 2025

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 672 Kcal. P.: 17 HC.: 41 L.: 35 G.: 7

ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURA
WHITE BEANS WITH VEGETABLE JULIANA

TORTILLA DE PATATA
SPANISH OMELETTE

LECHUGA Y BROTES
LETTUCE AND MUNG'S

FRUTA
FRUIT

2 574 Kcal. P.: 18 HC.: 28 L.: 52 G.: 16

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA,
COFLOR)
TRICOLOR VEGETABLE (BROCCOLI, CARROT,
CAULIFLOWER)

ALBÓNDIGAS EN SALSA
MEATBALLS WITH SAUCE

PATATA ASADA
ROAST POTATOES

YOGUR
YOGHURT

3 618 Kcal. P.: 19 HC.: 52 L.: 25 G.: 4

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN
AND VEGETABLES

COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO,
PATATAS Y MORCILLO
CHICKPEAS, CHICKEN, POTATO & BEEF STEW

REPOLLO
CABBAGE

FRUTA
FRUIT

4 727 Kcal. P.: 14 HC.: 53 L.: 31 G.: 7

ARROZ CON TOMATE
RICE WITH TOMATO SAUCE

ABADEJO CON COSTRA DE GARBANZOS Y OLIVAS
POLLOCK WITH CHICKPEAS AND OLIVES CRUST

TOMATE Y MAÍZ
TOMATO AND SWEETCORN

NATILLAS
CUSTARD CREAM

7 736 Kcal. P.: 9 HC.: 44 L.: 46 G.: 9

ARROZ EN PAELLA CON POLLO
PAELLA WITH CHICKEN

RABAS DE CALAMAR
SQUID STICKS

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD

HELADO
ICE CREAM

8 643 Kcal. P.: 23 HC.: 40 L.: 32 G.: 6

LENTEJAS ESTOFADAS DE LA ABUELA
GRANNY'S STEWED LENTILS

POLLO A LA CAZADORA
CHICKEN CHASSEUR

LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
LETTUCE AND RED PEPPER

FRUTA
FRUIT

9 738 Kcal. P.: 14 HC.: 45 L.: 38 G.: 9

MACARRONES A LA ITALIANA
ITALIAN MACARONI

TORTILLA DE CALABACÍN
COURGETTE OMELETTE

LECHUGA Y CEBOLLA
LETTUCE AND ONION

YOGUR
YOGHURT

10 621 Kcal. P.: 7 HC.: 45 L.: 46 G.: 7

CREMA DE VERDURAS
VEGETABLE CREAM

CROQUETAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES

LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

11

NO LECTIVO

14

FESTIVO

15

FESTIVO

16

FESTIVO

17

FESTIVO

18

FESTIVO

21

NO LECTIVO

22 593 Kcal. P.: 13 HC.: 33 L.: 51 G.: 14

JUDÍAS VERDES CON TOMATE
GREEN BEANS WITH TOMATO SAUCE
HAMBURGUESA MIXTA CON CEBOLLA POCHADA
GRILLED MIXTE BURGER WITH ONION

LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO

FRUTA
FRUIT

23 683 Kcal. P.: 9 HC.: 37 L.: 51 G.: 10

DÍA DEL LIBRO

SOPA DE LETRAS
PASTA LETTER SOUP

SAN JACOBO DE PAVO
TURKEY & CHEESE "SAN JACOBO"

ENSALADA ILUSTRADA
ILLUSTRATED SALAD

YOGUR
YOGHURT

24 607 Kcal. P.: 17 HC.: 58 L.: 22 G.: 3

JORNADA FISH REVOLUTION

PAELLA DE VERDURAS
PAELLA WITH VEGETABLES

GALLO SAN PEDRO SOBRE PISTO MANCHEGO CON
SALSA TERIYAKI

SAINT PETERS FISH ON PISTO MANCHEGO WITH
TERIYAKI SAUCE

FRUTA
FRUIT

25 748 Kcal. P.: 14 HC.: 38 L.: 44 G.: 7

LENTEJAS ESTOFADAS CON PATATA
STEWED LENTILS WITH POTATO

HUEVOS FRITOS
FRIED EGGS

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

FRUTA
FRUIT

28

835 Kcal. P.: 20 HC.: 37 L.: 41 G.: 12

LAZOS CON SALSA CARBONARA
PASTA CARBONARA

POLLO AL AJILLO
GARLIC CHICKEN

LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO

FRUTA
FRUIT

29 693 Kcal. P.: 23 HC.: 36 L.: 35 G.: 6

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
HARICOT BEANS STEW

SALMÓN AL LIMÓN
SALMON IN LEMON SAUCE

ENSALADA DE TOMATE, MAÍZ Y OLIVAS
TOMATO, SWEETCORN AND OLIVE SALAD

FRUTA
FRUIT

30 552 Kcal. P.: 15 HC.: 44 L.: 39 G.: 14

CREMA PARMENTIER DE PATATA CON ZANAHORIAS Y
CALABACINES ASADOS

POTATO PARMENTIER CREAM WITH ROASTED
CARROTS AND ZUCCHINI

PIZZA MARGARITA
MARGARITA PIZZA

ENSALADA VERDE
GREEN SALAD

YOGUR
YOGHURT

aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



GUARDIANES
DE LA SALUD



FOOD
BANKS

Scolarest

COMER,

APRENDER,

VIVIR



✓ **Comer** es tener una experiencia gastronómica, saludable segura y sostenible con una alimentación basada en la dieta mediterránea.

✓ **Aprender** de los valores y hábitos de vida saludables que transmitimos en el tiempo de mediodía.

✓ **Vivir** momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo que nos guían hacia el máximo bienestar.

www.scolarest.es

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:



Temporada

PRIMAVERA - VERANO

Elige productos de temporada para tus comidas: más frescos, más sabrosos y mejores para el planeta.



FRUTAS



Albaricoque
Brea
Cereza
Ciruela
Higo

Limón
Melocotón
Melón
Nectarina
Níspero

Paraguaya
Pera
Sandía

VERDURAS Y HORTALIZAS



Acelga
Ajo
Berenjena
Brócoli
Calabacín
Cebolla

Esparrago verde
Espinacas
Guisantes
Habas
Judía verde,
Lechuga

Patata
Pepino
Pimiento
Puerro
Rábano
Tomate
Zanahoria

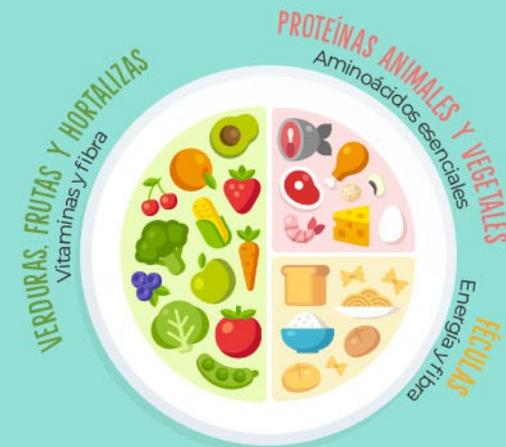
Fuente: calendario de frutas y verduras de temporada del ministerio de agricultura, pesca y alimentación.

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...

Pasta, arroz, legumbres, patatas...
Verduras cocinadas o ensalada
Carne
Pescado
Huevo
Fruta
Lácteos

PODEMOS CENAR:

Verduras cocinadas o ensalada
Pasta, arroz, legumbres, patatas...
Pescado o huevo
Carne o huevo
Pescado o carne
Lácteos o Fruta
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.

NOTAS:

