



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 NAPOLITANA
NAPOLITANAN TAGLIATELLE

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

YOGUR
YOGHURT

3 652 Kcal. P.: 25 HC.: 28 L.: 45 G.: 12

SOPA CASTELLANA CON VIRUTAS DE JAMÓN
CASTILIAN SOUP WITH HAM

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

7 739 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

8 927 Kcal. P.: 19 HC.: 36 L.: 42 G.: 8

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
LENTIL AND CARROT STEW

FILETE DE POLLO EMPANADO
BREADED CHICKEN STEAK

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

FRUTA
FRUIT

9

FESTIVO LOCAL

10 641 Kcal. P.: 21 HC.: 42 L.: 34 G.: 13

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

YOGUR
YOGHURT

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

14 888 Kcal. P.: 8 HC.: 36 L.: 54 G.: 10

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

EMPANADO DE PAVO Y QUESO
BREADED TURKEY AND CHEESE

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

15 724 Kcal. P.: 20 HC.: 39 L.: 35 G.: 5

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
HARICOT BEANS WITH VEGETABLES

TEMPURA CRUJIENTE DE ABADEJO
CRISPY TEMPURA OF POLLOCK

LECHUGA Y REMOLACHA
LETTUCE AND BEETROOT

FRUTA
FRUIT

16 654 Kcal. P.: 16 HC.: 55 L.: 26 G.: 5

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

PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN
CHICKEN BREAST IN LEMON SAUCE

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

FRUTA
FRUIT

17 713 Kcal. P.: 20 HC.: 35 L.: 43 G.: 15

MAR CÉLTICO: IRLANDA

SAN PATRICK IRISH CHEDDAR SOUP (SOPA CHEDDAR IRLANDESA)

SAN PATRICK IRISH CHEDDAR SOUP (CREAM WITH CHEDDAR CHEESE OF IRELAND)

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

NATILLAS
CUSTARD CREAM

18 694 Kcal. P.: 12 HC.: 33 L.: 52 G.: 9

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON
CREAM OF BROCCOLI AND HAM

TORTILLA DE PATATAS Y PIMIENTOS
POTATO AND PEPPER OMELET

TOMATE Y OLIVAS
TOMATO AND OLIVES

FRUTA
FRUIT

21 809 Kcal. P.: 14 HC.: 36 L.: 47 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

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

FRUTA
FRUIT

22 657 Kcal. P.: 24 HC.: 35 L.: 39 G.: 10

SOPA DE ESTRELLAS
PASTA STAR SOUP

POLLO ASADO CON TOMILLO
ROAST CHICKEN WITH THYME

ENSALADA TROPICAL
TROPICAL SALAD

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

24 641 Kcal. P.: 21 HC.: 42 L.: 34 G.: 13

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

YOGUR
YOGHURT

25 786 Kcal. P.: 15 HC.: 49 L.: 34 G.: 5

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

FILETE DE ABADEJO A LA ROMANA
BATTERED FISH FILLET

LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

28 622 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

29 605 Kcal. P.: 17 HC.: 41 L.: 40 G.: 11

CREMA DE GUISANTES
PEA SOUP

HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
GRILLED TURKEY BURGHER

PATATA PANADERA
SLICED POTATOES

HELADO
ICE CREAM

30 645 Kcal. P.: 27 HC.: 29 L.: 44 G.: 13

SOPA DE PRIMAVERA CON HUEVO PICADO
SPRING SOUP WITH HARD EGG

POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ROAST CHICKEN IN SOYA AND HONEY SAUCE

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ
LETTUCE SALAD WITH BEETROOT AND SWEETCORN

YOGUR
YOGHURT

31 753 Kcal. P.: 12 HC.: 46 L.: 36 G.: 6

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA Y PATATA
WHITE BEANS STEWED WITH PUMPKIN AND POTATO

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