

SEGUNDO TRIMESTRE CURSO 2012-13

MENÚ BASAL

COMER

martes

miércoles

jueves

viernes

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
07-ene 04-mar 04-feb 01-abr SOPA DE ESTRELLITAS	08-ene 05-mar 05-feb 02-abr POTAJE DE BERROS	09-ene 06-mar 06-feb 03-abr CREMA DE VERDURAS	10-ene 07-mar 07-feb 04-abr SOPA DE FIDEOS	11-ene 08-mar 08-feb 05-abr POTAJE DE COLINOS
14-ene 11-mar 11-feb 08-abr TERNERA CON CHAMPiÑONES	15-ene 12-mar 12-feb 09-abr PESCADO EMPANADO CON ENSALADA	16-ene 13-mar 13-feb 10-abr ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE NATURAL CON ARROZ	17-ene 14-mar 14-feb 11-abr SOLOMILLO DE POLLO AL HORNO CON PAPAS AL AJILLO	18-ene 15-mar 15-feb 12-abr PIZZA CAPRICHOSA CON ENSALADA
MANZANA	LÁCTEO	PLÁTANO	LÁCTEO	PERA
21-ene 18-mar 18-feb 15-abr CREMA DE CALABACiN	22-ene 19-mar 19-feb 16-abr SOPA MARAVILLA	23-ene 20-mar 20-feb 17-abr POTAJE DE ACELGAS	24-ene 21-mar 21-feb 18-abr SOPA MARINERA	25-ene 22-mar 22-feb 19-abr CREMA DE CALABAZA
ARROZ SEÑORITO (CON MARISCO PELADO)	ESCALOPE CON PAPAS	MACARRONES BOLOÑESA	TORTILLA PAISANA CON ENSALADA	PESCADO CON MOJO Y PAPAS COCIDAS
MANZANA	LÁCTEO	PLÁTANO	LÁCTEO	PERA
28-ene 25-mar 25-feb 22-abr SOPA MINESTRONE	29-ene 26-mar 26-feb 23-abr POTAJE DE JUDiAS BLANCAS	30-ene 27-mar 27-feb 24-abr SOPA DE FIDEOS	31-ene 28-mar 28-feb 25-abr POTAJE DE COLES	CREMA DE ESPINACAS
CROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA	POLLO CON SALSA DE AJOS CON PAPAS	PESCADO REBOZADO CON ENSALADA	ESPAGUETIS CON TOMATE NATURAL Y ATÚN	ROPA VIEJA
MANZANA	LÁCTEO	PLÁTANO	LÁCTEO	FRUTA EN ALMIBAR
28-ene 25-mar 25-feb 22-abr POTAJE DE LENTEJAS	29-ene 26-mar 26-feb 23-abr SOPA DOMINGUERA (POLLO, TERNERA, GARBANZOS...)	30-ene 27-mar 27-feb 24-abr CREMA DE ZANAHORIAS	31-ene 28-mar 28-feb 25-abr SOPA DE LETRAS	01-feb 29-mar 01-mar 26-abr POTAJE DE JUDiAS MANTEQUERAS
ARROZ CON POLLO	TORTILLA ESPAÑOLA Y ENSALADA	JAMONCITO CON AROMA AL CURRY	FILETE DE PESCADO CON PAPAS COCIDAS Y MOJO VERDE	MACARRONES CON SALCHICHAS
MANZANA	LÁCTEO	PLÁTANO	LÁCTEO	PERA
En Scolarest entendemos que alimentar a nuestros alumnos es mucho mas que poner comida en un plato.	UNA FILOSOFÍA QUE ALIMENTA	"COMER"	"APRENDER"	"VIVIR"

Plan de menús

Sabrosos Saludables Sostenibles

Y comprometidos con...

La salud y la seguridad:

con menús equilibrados y seguros realizados a base de técnicas culinarias sanas.

La mejor materia prima:

priorizando el producto local y de temporada, las marcas de confianza, impulsando el producto ecológico y de Comercio Justo.

La profesionalidad:

formando a nuestra gente para asegurar el mejor servicio.

La sostenibilidad:

reduciendo el impacto ambiental que genera nuestra actividad.

