

C. LOS NARANJOS - Dieta: SIN GLUTEN NI HUEVO

Septiembre - 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
8 LENTEJAS (ECOLÓGICO) ESTOFADAS TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	9 CREMA DE CALABACÍN FILETE DE CERDO AL AJILLO LECHUGA Y TOMATE FRUTA	10 MACARRONES SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA POLLO ASADO ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE YOGUR	11 ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES, ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE ABADEJO FRITO CON MAIZENA TOMATE Y MAÍZ FRUTA	12 SOPA DE PASTA (TUBITO) SIN HUEVO Y SIN GLUTEN HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y PIMIENTO HELADO
15 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS LECHUGA Y PEPINO FRUTA	16 GARBANZOS SALTEADOS CON ALBAHACA SALMÓN EN SALSA LECHUGA Y MAÍZ YOGUR	17 CREMA DE VERDURAS FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO PATATA ASADA FRUTA	18 ENSALADA DE PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON MAÍZ Y TOMATE MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS YOGUR	19 JUDÍAS VERDES CON ACEITE DE ROMERO POLLO ASADO CON TOMILLO LECHUGA Y TOMATE FRUTA
22 ARROZ CON TOMATE LOMO A LA PLANCHA LECHUGA FRUTA	23 CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS GARBANZOS A LA BOLOÑESA YOGUR	24 JUDÍAS VERDES REHOGADAS SALMÓN A LA NARANJA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA	25 MACARRONES SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA POLLO A LA NARANJA TOMATE Y ZANAHORIA HELADO	26 LENTEJAS (ECOLÓGICO) GUISADAS CON ZANAHORIA TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS CON MAIZENA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA FRUTA
29 CREMA DE VERDURAS ALBÓNDIGAS CON GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS CUADRO FRUTA	30 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS JAMONCITOS DE POLLO ASADOS ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA	<div></div>	<div></div>	<div></div>

aprende
acomer
sano.org



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso de elaboración y servicio.

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.