



# MENÚ BASAL ABRIL 2024 - DEUTSCHE SCHULE

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

08/04/2024

09/04/2024

10/04/2024

11/04/2024

12/04/2024

Potaje de judías pintas

Crema oriental

Sopa de estrellitas

Brócoli gratinado con nata y queso

Crema de espinacas

Salpicón de cangrejo y atún

Ensalada mixta

Ensalada americana

Ensalada canaria

Ensalada caprese

Paella de verduras

Pollo al ajillo con papas fritas

Merluza frita con brócoli gratinado

Espaguetis con aceite, orégano y huevo

Estofado de cerdo

Fruta fresca

Fruta fresca

Fruta fresca

Yogur de sabores o natural sin azúcar

Fruta fresca

15/04/2024

16/04/2024

17/04/2024

18/04/2024

19/04/2024

Crema de colinos

Potaje de lentejas

Calabacín con salsa teriyaki

Crema de calabaza y zanahoria

Sopa minestrone

Ensalada mediterránea

Ensalada griega

Ensalada de tomate y zanahoria

Judías viangreta

Ensalada mixta con atún

Varitas de verdura con puré de papas y batata

Arroz con pollo

Tortilla de papas con cebolla y alioli

Lasaña boloñesa de cerdo

Merluza con salsa de tomate y guisantes

Fruta fresca

Fruta fresca

Fruta fresca

Yogur de sabores o natural sin azúcar

Macedonia de fruta natural

22/04/2024

23/04/2024

24/04/2024

25/04/2024

26/04/2024

Potaje de garbanzos

Crema de calabacín con picatostes

Verduras salteadas con soja y miel

Crema reina

Crema de calabaza

Ensalada mixta

Ensaladilla

Ensalada china

Ensalada toscana

Tabulé

Risotto de champiñones

Merluza con salsa verde y puré de papas

Macarrones con tomate, albahaca y huevo cocido

Perritos calientes

Pollo al horno con menestra

Fruta fresca

Fruta fresca

Fruta fresca

Postre lácteo de sabores o natural sin azúcar

Macedonia de fruta natural

29/04/2024

30/04/2024

01/05/2024

02/05/2024

03/05/2024

Crema de col

Sopa de estrellitas

Crema de zanahoria

Potaje de judías

Ensalada de pasta

Zumo multifrutas

Tomates aliñados

Ensalada de manzana y apio

Lomo de cerdo a la mostaza con papas al horno

Arroz con tomate y huevo revuelto

Fingers de pollo con papas al horno

Ropa vieja de zanahoria

Fruta fresca

Fruta fresca

Postre lácteo de sabores o natural sin azúcar

Fruta fresca



Nuestros menús diarios potencian la gastronomía canaria además de la introducción de platos novedosos

Sabras que...

Por eso diariamente nuestros comensales toman a diario, gofio de millo como aditivo a nuestros potajes y cremas.

“En Scolarest nos tomamos muy en serio la salud de nuestros comensales”

La seguridad es lo primero, en todo lo que hacemos.



SE INCLUYE PAN BLANCO E INTEGRAL Y AGUA EN TODAS LAS COMIDAS



**SCOLAREST**

Alimentación  
saludable y  
sostenible

COMPASS GROUP | 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:

¡ Empieza hoy a mejorar el resto de tu vida !

Aceites de Oliva de España y Compass Group | Scolarest te ofrecen un programa práctico, progresivo y flexible para transformar tus hábitos alimentarios y mejorar la calidad de vida de toda la familia. Con Aitor Sánchez.

Visita <https://aprendeacomersano.org/>

COMPASS GROUP | Scolarest