

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



11

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO  
CON SALSA DE TOMATE CASERA  
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

12

CREMA DE CALABACÍN  
LOMO A LA PLANCHA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

13

BRÓCOLI REHOGADO  
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

14

ARROZ CON VERDURAS  
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA  
DE TOMATE  
FRUTA

15

CREMA DE VERDURAS  
GUIISO DE CERDO A LA ITALIANA CON  
ACEITUNAS NEGRAS  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

18

BRÓCOLI CON PATATAS Y ZANAHORIA  
TERNERA EN SALSA  
FRUTA

19

PATATAS CON PIMIENTOS  
FILETE DE POLLO AL AJILLO  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

20

ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS  
NEGRAS  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

21

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO  
(SIN GARBANZOS)  
FRUTA

22

CREMA DE CALABAZA  
POLLO ASADO  
TOMATE NATURAL EN RODAJAS  
FRUTA

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL  
AJILLO  
TERNERA EN SALSA  
FRUTA

26

ARROZ CON VERDURAS  
FILETE DE ABADEJO AL HORNO  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

27

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA  
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

28

CREMA DE ZANAHORIAS  
LOMO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

29

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON  
ROMERO FRESCO  
PATATAS FRITAS  
FRUTA



¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!

Comienza con un buen **DESAYUNO**



Pan, cereales o derivados



Leche o derivados

Fruta fresca y hortalizas

**LOS GUARDIANES DE LA SALUD**



1

Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

2

Desarrollamos e implantamos nuestros Protocolos de Seguridad y Prevención, verificados por Bureau Veritas Certification.



BUREAU VERITAS

3

El bienestar de todas las familias es nuestra prioridad.

Si hemos comido:	Podemos cenar:
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

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.

Scolarest