

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS  
LOMO A LA PLANCHA  
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA  
FRUTA

8

CODITOS AL AJILLO  
TORTILLA DE CALABACÍN  
TOMATE EN DADOS  
FRUTA

9

CREMA DE COLIFLOR  
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

10

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
LECHUGA Y MAÍZ  
YOGUR DESNATADO

11

FIDEUA CON VERDURITAS  
TERNERA EN SALSA  
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA  
Y PATATA  
TORTILLA FRANCESA  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

13

JORNADA FISH REVOLUTION  
JUDÍAS VERDES CON TOMATE

ABADEJO AL HORNO  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

14

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO  
YOGUR DESNATADO

15

CREMA DE VERDURAS  
MAGRO EN SALSA DE TOMATE  
FRUTA

16

GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN  
TIRAS DE POLLO A LA PLANCHA  
TOMATE ALIÑADO  
FRUTA

17

MACARRONES CON TOMATE  
PALOMETA AL HORNO  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

18

CREMA DE CALABACÍN  
POLLO EN SALSA  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

19

LENTEJAS CON ARROZ Y VERDURAS (PIMIENTO,  
ZANAHORIA Y PATATA)  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
BRÓCOLI  
FRUTA

20

DÍA DEL LIBRO

SOPA DE LETRAS  
TORTILLA DE PATATAS  
ENSALADA ILUSTRADA  
GELATINA DE FRESA

21

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON  
MANZANA  
FRUTA

22

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS  
TORTILLA FRANCESA  
FRUTA

23

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ  
Y ZANAHORIA)  
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

24

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO  
YOGUR DESNATADO

25

CREMA DE ZANAHORIAS  
TIRAS DE POLLO A LA PLANCHA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

NOTAS:



¡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