

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

FESTIVO

5

NO LECTIVO

6

LENTEJAS CON VERDURAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

7

CODITOS AL AJILLO
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE EN DADOS
FRUTA

8

CREMA DE COLIFLOR
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
PATATA PANADERA
FRUTA

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO
Y FRITO)
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR DE SOJA

12

FIDEUA CON VERDURITAS
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
FRUTA

13

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

14

JORNADA FISH REVOLUTION
JUDÍAS VERDES CON TOMATE
FISH & FISH
FRUTA

15

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y
REPOLLO
YOGUR DE SOJA

16

CREMA DE VERDURAS
MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS
DADO
FRUTA

19

GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

20

MACARRONES CON TOMATE
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

21

CREMA DE CALABACÍN
POLLO A LA AMERICANA
PATATA PANADERA
FRUTA

22

LENTEJAS CON ARROZ
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
BRÓCOLI
FRUTA

23

DÍA DEL LIBRO
SOPA DE LETRAS
DUELOS Y QUEBRANTOS
ENSALADA ILUSTRADA
GELATINA DE FRESA

26

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

27

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

28

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

29

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y
REPOLLO
YOGUR DE SOJA

30

CREMA DE ZANAHORIAS
RABAS DE CALAMAR
ENSALADA VERDE
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.

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

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.

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