

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO



6

NO LECTIVO

7

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA  
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN  
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA  
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA A LA CARBONARA  
TORTILLA DE CALABACÍN  
TOMATE EN DADOS  
FRUTA

9

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

10

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

11

FIDEUA CON VERDURITAS  
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA  
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA  
Y PATATA  
TORTILLA DE YORK Y QUESO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

13

JORNADA FISH REVOLUTION  
JUDÍAS VERDES CON TOMATE

FISH & FISH  
FRUTA

14

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

15

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

16

GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN  
SAN JACOBO DE PAVO  
TOMATE ALIÑADO  
FRUTA

17

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO  
RALLADO  
PALOMETA AL HORNO  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

18

CREMA DE CALABACÍN  
POLLO A LA AMERICANA  
PATATA PANADERA  
FRUTA

19

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA  
CAMELIZADA  
BRÓCOLI  
FRUTA

20

DÍA DEL LIBRO  
SOPA DE LETRAS

DUELOS Y QUEBRANTOS  
ENSALADA ILUSTRADA  
GELATINA DE FRESA

21

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

22

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

23

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ  
Y ZANAHORIA)  
MEDALLÓN DE BACALAO A LA RIOJANA  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

24

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

25

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA  
ITALIANA CON PARMESANO  
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