

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

FESTIVO

5

NO LECTIVO

6

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

7

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
TOMATE EN DADOS
FRUTA

8

CREMA DE COLIFLOR
POLLO AL HORNO
PATATA PANADERA
FRUTA

9

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

12

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA
Y ZANAHORIA)
TERNERA EN SALSA
FRUTA

13

PATATAS CON PIMIENTOS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

14

JORNADA FISH REVOLUTION
BRÓCOLI REHOGADO
ABADEJO AL HORNO
PATATAS CHIPS
FRUTA

15

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

16

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

19

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA,
PATATA)
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

20

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

21

CREMA DE CALABACÍN
POLLO EN SALSA
PATATA PANADERA
FRUTA

22

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
BRÓCOLI
FRUTA

23

DÍA DEL LIBRO
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
GELATINA DE FRESA

26

CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON
MANZANA
FRUTA

27

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
FRUTA

28

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

29

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

30

CREMA DE ZANAHORIAS
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
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.

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