

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

FESTIVO

4

NO LECTIVO

5

FIDEUA CON VERDURITAS
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
FRUTA

6

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
REVUELTO DE JAMÓN
LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DE SOJA

7

RECETA FISH REVOLUTION
ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
BOQUERON ANDALUZA CON CAPONATA DE
VERDURAS
FRUTA

10

LENTEJAS ESTOFADAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

11

MACARRONES AL AJILLO
FILETE DE MERLUZA CON AJITOS Y CEBOLLA EN
SALSA DE TOMATE
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

12

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

13

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

14

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
ROMERO FRESCO
ENSALADA VERDE
FRUTA

17

ESPAGUETIS CON TOMATE
RABAS DE CALAMAR
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

18

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
HUEVOS REVUELTOS CON ATUN
TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

19

CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA DE
SOJA
FRUTA

20

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO EMPANADO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DE SOJA

21

JORNADA GASTRONOMICA
ALEMANA
KARTOFFENSALAT (ENSALADA DE PATATA,
HUEVO, MANZANA Y PEPINILLO CON
MAHONESA Y MOSTAZA)
CURRYWURST (SALCHICHAS CON SALSA DE
TOMATE Y CURRY)
FRUTA

24

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

25

JORNADA FISH REVOLUTION
LENTEJAS DE MAR
SALMÓN EN SALSA
FRUTA

26

ARROZ CANTONÉS CON TORTILLA,
ZANAHORIA Y GUISANTES
FILETE DE POLLO AL AJILLO
LECHUGA
FRUTA

27

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATA ASADA
YOGUR DE SOJA

28

ENSALADA DE PASTA TRICOLOR (TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN)
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

31

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
TERNERA EN SALSA
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