

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  
BOQUERON ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

10

LENTEJAS ESTOFADAS  
TORTILLA DE PATATAS  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

11

MACARRONES CON TOMATE  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
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  
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