

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

ARROZ CON TOMATE
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN
TOMATE NATURAL
FRUTA

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL AJILLO
PATATAS FRITAS
YOGUR

CREMA DE VERDURAS
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO Y POLLO
PALOMETA EN SALSA DE PISTO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

CREMA DE ZANAHORIAS
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
PATATAS FRITAS
YOGUR

ENSALADA ALEMANA
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
PATATAS FRITAS
FRUTA

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

ENSALADA DE GARBANZOS
TORTILLA DE CALABACÍN
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
LECHUGA
FRUTA

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
HUEVOS REVUELTOS CON CHORIZO
TOMATE CON ORÉGANO
YOGUR

ARROZ CON TOMATE
LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
POLLO ASADO
LECHUGA
FRUTA

ENSALADA DE PASTA (SIN GLUTEN Y SIN
HUEVO) CON MAÍZ Y TOMATE
SALCHICHAS AL HORNO
ENSALADA CON ACEITUNAS
YOGUR

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

JUDÍAS VERDES CON PATATAS
HUEVOS REVUELTOS
PATATAS FRITAS
YOGUR

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOPRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA)
HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
ENSALADA CON ACEITUNAS
FRUTA

CREMA DE VERDURAS
LOMO A LA PLANCHA
LECHUGA
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