

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

943 Kcal. P.: 12 HC.: 35 L.: 51 G.: 15

ARROZ CON TOMATE
RICE WITH TOMATO SAUCE
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
GRILLED PORK LOIN SLICES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
FRUTA
FRUIT



6

722 Kcal. P.: 20 HC.: 35 L.: 42 G.: 11

LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ INTEGRAL
LENTILS STEW WITH INTEGRAL RICE
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
GRILLED BEEF BURGER
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
FRUTA
FRUIT

7

784 Kcal. P.: 13 HC.: 44 L.: 41 G.: 8

MACARRONES CON QUESO Y OREGANO
MACARRONES WITH CHEESE AND OREGAN
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
LECHUGA Y COL LOMBARDA
LETTUCE AND RED CABBAGE
FRUTA
FRUIT

8

628 Kcal. P.: 24 HC.: 27 L.: 47 G.: 11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
CREAM OF TRICOLOR VEGETABLES SOUP
CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO
CHICKEN THIGH WITH GARLIC
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA
LETTUCE, ONION AND TOMATO SALAD
FRUTA
FRUIT

9

641 Kcal. P.: 21 HC.: 42 L.: 34 G.: 13

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, CHORIZO, POTATO & CABBAGE STEW
YOGUR
YOGHURT

10

834 Kcal. P.: 17 HC.: 48 L.: 34 G.: 5

ARROZ MILANESA CON VERDURAS Y CARNE
MILANESA RICE WITH VEGETABLES AND MEAT
FILETE DE ABADAJO EMPANADO
BREADED FISH FILLET
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, JUDIA BROTE Y ZANAHORIA
SALAD WITH LETTUCE, SWEETCORN, MUNG BEANS AND CARROT
FRUTA
FRUIT

11

NO LECTIVO

12

FESTIVO

13

672 Kcal. P.: 14 HC.: 37 L.: 46 G.: 14

JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN
GREEN BEANS WITH OLIVE OIL AND PAPRIKA
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
MEATBALLS TO "NAPOLITAN"
ARROZ BLANCO
WHITE RICE
FRUTA
FRUIT

14

761 Kcal. P.: 22 HC.: 31 L.: 43 G.: 8

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
HARICOT BEANS AND CARROT STEW
ESCALOPINES DE POLLO EMPANADOS
BATTERED CHICKEN SCALOPPINE
LECHUGA Y PEPINO
LETTUCE AND CUCUMBER
YOGUR
YOGHURT

15

598 Kcal. P.: 14 HC.: 56 L.: 28 G.: 4

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
CHINESE RICE (CARROT, SWEETCORN AND PEAS)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
BAKED HAKE FILLET
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD
FRUTA
FRUIT

18

666 Kcal. P.: 16 HC.: 38 L.: 42 G.: 7

LENTEJAS ESTOFADAS
LENTIL STEW
HUEVOS FRITOS
FRIED EGGS
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
FRUTA
FRUIT

19

683 Kcal. P.: 23 HC.: 30 L.: 45 G.: 11

CREMA DE CALABACÍN Y CALABAZA
CREAM OF COURGETTE AND PUMPKIN SOUP
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY
CURRIED CHICKEN THIGHS
LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN
FRUTA
FRUIT

20

802 Kcal. P.: 14 HC.: 42 L.: 42 G.: 10

PAELLA ALICANTINA
ALACANT PAELLA
FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA
GRILLED PORK STEAK
LECHUGA
LETTUCE
FRUTA
FRUIT

21

641 Kcal. P.: 21 HC.: 42 L.: 34 G.: 13

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, CHORIZO, POTATO & CABBAGE STEW
YOGUR
YOGHURT

22

795 Kcal. P.: 16 HC.: 45 L.: 37 G.: 6

FIDEUA CON VERDURITAS
VEGETABLE FIDEUÀ
BOQUERON ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
ANDALUSIAN STYLE ANCHOVY
TOMATE CON OREGANO
TOMATO AND OREGANO
FRUTA
FRUIT

25

779 Kcal. P.: 13 HC.: 52 L.: 33 G.: 5

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
RICE WITH TOMATO SAUCE Y OREGANO
MERLUZA EN COSTRA DE PATATA
BATTERED HAKE WITH POTATOES
LECHUGA Y REMOLACHA
LETTUCE AND BEETROOT
FRUTA
FRUIT

26

789 Kcal. P.: 16 HC.: 35 L.: 44 G.: 8

ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO
HARICOT BEANS WITH SAUSAGE
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
TOMATE EN DADOS
DICED TOMATO
FRUTA
FRUIT

27

650 Kcal. P.: 25 HC.: 35 L.: 38 G.: 10

SOPA MARAVILLA
PASTA SOUP
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
CAJUN ROASTED CHICKEN
GUISANTES
PEAS
FRUTA
FRUIT

28

664 Kcal. P.: 8 HC.: 46 L.: 43 G.: 6

CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA
CREAM OF LEEK, POTATO AND CARROT SOUP
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES
LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO
FRUTA
FRUIT

29

877 Kcal. P.: 13 HC.: 40 L.: 45 G.: 14

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN
MACARRONES CON SALS DE CALABAZA Y QUESO
MACARONI WITH PUMPKIN AND CHEESE SAUCE
LONGANIZAS CON TOMATE
SAUSAGES WITH TOMATO
CHAMPIÑONES
MUSHROOMS
GELATINA
JELLY



¡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