

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

1

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

4

LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ INTEGRAL  
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

5

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO RALLADO  
TORTILLA DE PATATAS  
LECHUGA Y COL LOMBARDA  
FRUTA

6

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO  
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA  
FRUTA

7

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

8

ARROZ MILANESA CON VERDURAS Y CARNE  
FILETE DE ABADEJO EMPANADO  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

11

NO LECTIVO

12

FESTIVO

13

JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN  
ALBÓNDIGAS CON CHAMPIÑONES SIN TOMATE  
ARROZ BLANCO  
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA  
ESCALOPINES DE POLLO EMPANADOS  
LECHUGA Y PEPINO  
YOGUR

15

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

18

LENTEJAS ESTOFADAS  
HUEVOS FRITOS  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

19

CREMA DE CALABACÍN Y CALABAZA  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY  
LECHUGA  
FRUTA

20

PAELLA ALICANTINA  
FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA  
LECHUGA  
FRUTA

21

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

22

FIDEUA CON VERDURITAS  
BOQUERON ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)  
TOMATE CON ORÉGANO  
FRUTA

25

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
MERLUZA EN COSTRA DE PATATA  
LECHUGA  
FRUTA

26

ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO  
TORTILLA DE PATATAS  
TOMATE EN DADOS  
FRUTA

27

SOPA MARAVILLA  
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN  
GUISANTES  
FRUTA

28

CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA  
LOMO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

29

**MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN**  
MACARRONES CON SALSA DE CALABAZA Y QUESO  
LONGANIZAS AL HORNO  
CHAMPIÑONES  
GELATINA



¡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