

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ CON TOMATE
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 CON QUESO Y OREGANO
LOMO A LA PLANCHA
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 DE LECHUGA, MAIZ, JUDIA BROTE
Y ZANAHORIA
FRUTA

11

NO LECTIVO

12

FESTIVO

13

JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
ARROZ BLANCO
FRUTA

14

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

15

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ
Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

18

LENTEJAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

19

CREMA DE CALABACÍN Y CALABAZA
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY
LECHUGA Y MAÍZ
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 CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN COSTRA DE PATATA
LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

26

ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS CON
VERDURAS
TOMATE EN DADOS
FRUTA

27

SOPA MARAVILLA
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
GUISANTES
FRUTA

28

CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

29

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN
MACARRONES CON SALSA DE CALABAZA Y
QUESO
LONGANIZAS CON TOMATE
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.

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