

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

1

ARROZ CON TOMATE
HUEVOS REVUELTOS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA



4

LENTEJAS CON ARROZ Y VERDURAS
(PIMIENTO, ZANAHORIA Y PATATA)
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

5

MACARRONES CON QUESO Y OREGANO
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 PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO
YOGUR

8

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO EMPANADO
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, JUDIA BROTE
Y ZANAHORIA
FRUTA

11

NO LECTIVO

12

FESTIVO

13

JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN
TERNERA EN SALSAS
ARROZ BLANCO
FRUTA

14

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

15

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUIANTES, MAÍZ
Y ZANAHORIA)
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 Y MAÍZ
FRUTA

20

PAELLA ALICANTINA
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA
FRUTA

21

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
POLLO, ZANAHORIA, 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 ZANAHORIA, PATATA
Y CEBOLLA
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
FRUTA

27

SOPA DE VERDURAS CON PASTA
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
GUISANTES
FRUTA

28

CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA
CROQUETAS DE ESPINACAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

29

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN
MACARRONES CON SALSAS DE CALABAZA Y
QUESO
HUEVOS REVUELTOS
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