

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

1

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

4

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

5

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
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 PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
FRUTA

8

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

11

NO LECTIVO

12

FESTIVO

13

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
TERNERA EN SALSA
ARROZ BLANCO
FRUTA

14

CREMA DE ZANAHORIAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

15

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

18

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA,
PATATA)
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

19

CREMA DE CALABACIN, CALABAZA Y PATATA
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

20

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA
LECHUGA
FRUTA

21

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
FRUTA

22

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA
Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA

25

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

26

BRÓCOLI CON PATATAS Y ZANAHORIA
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON
VERDURAS
TOMATE EN DADOS
FRUTA

27

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
PATATAS DADO
FRUTA

28

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

29

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
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



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

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.

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