

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

ESPIRALES CON TOMATE 250G (5R)
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

3

CREMA DE PUERROS Y PATATA 250G (5R)
POLLO ADOBADO SALTEADO CON PISTO DE VERDURAS
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

4

ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS 200G (5R)
PALOMETA AL HORNO EN MOJO CANARIO (VERDE)
LECHUGA Y PEPINO
YOGUR (1R)
PAN 20G (1R)

5

LENTEJAS CON VERDURAS 250G (5R)
TORTILLA FRANCESA
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

8

CREMA DE CALABACÍN Y PATATA 150G (3R)
CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO
ARROZ BLANCO 80G (2R)
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

9

FESTIVO

10

FIDEUA CON VERDURITAS 250G (5R)
RAGOUT DE PAVO
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

11

SOPA DE COCIDO 50G (1R)
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS 150G (3R), MORCILLO, POLLO, PATATA 50G (1R) Y REPOLLO
YOGUR (1R)
PAN 20G (1R)

12

RECETA FISH REVOLUTION
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS 200G (5R)
GALLO SAN PEDRO AL HORNO ENCEBOLLADO CON OLIVAS
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

15

JUDIAS VERDES CON PATATA 150G (3R)
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
ARROZ BLANCO 80G (2R)
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

16

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS 250G (5R)
TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

17

SOPA DE AVE CON PASTA 100G (2R)
LOMO A LA PLANCHA
PATATA ASADA 150G (3R)
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

18

CREMA DE ZANAHORIAS CON PATATA 150G (3R)
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
PATATA ASADA 100G (2R)
YOGUR (1R)
PAN 20G (1R)

19

MACARRONES CON TOMATE 250G (5R)
ABADEJO A LA PLANCHA
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

22

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUI SANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA) 200G (5R)
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

23

ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS 250G (5R)
TORTILLA DE CALABACÍN
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR (1R)
PAN 20G (1R)

24

ESPAGUETIS CON TOMATE 250G (5R)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

25

SOPA DE COCIDO 50G (1R)
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS 150G (3R), MORCILLO, POLLO, PATATA 50G (1R) Y REPOLLO
YOGUR (1R)
PAN 20G (1R)

26

CREMA DE PATATA 150G (3R), CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
TERNERA EN SALSA
PATATA ASADA 100G (2R)
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

29

LENTEJAS CON VERDURAS 150G (5R)
TORTILLA FRANCESA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR (1R)
PAN 20G (1R)

30

JUDÍAS VERDES CON TOMATE Y PATATAS 150G (3R)
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
ARROZ BLANCO 80G (2R)
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)



¡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