

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

PATATAS CON PIMIENTOS
JUDÍAS VERDES CON TOMATE
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

3

CREMA DE PUERRO Y PATATA
PISTO
FRUTA

4

ESPINACAS CON PATATAS
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

5

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA,
PATATA)
ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE,
ACEITUNAS Y CEBOLLA)
FRUTA

8

CREMA DE CALABACÍN
BRÓCOLI REHOGADO
TOMATE EN DADOS
FRUTA

9

FESTIVO

10

PATATAS GUIADAS CON VERDURAS
(ZANAHORIA, PIMIENTO Y TOMATE)
ALCACHOFAS CON TOMATE
FRUTA

11

SOPA DE VERDURAS
PATATAS COCIDAS CON ZANAHORIA
FRUTA

12

RECETA FISH REVOLUTION
CREMA DE VERDURAS
REPOLLO REHOGADO
FRUTA

15

JUDÍAS VERDES CON TOMATE
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

16

PATATAS AL HORNO
PISTO FRESCO DE ACELGAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

17

SOPA DE VERDURAS
LOMBARDA CON MANZANA
PATATA PANADERA
FRUTA

18

CREMA DE ZANAHORIAS
CALABACÍN A LA PROVENZAL
PATATAS FRITAS
FRUTA

19

PATATAS VIUDAS
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

22

ACELGAS CON PATATAS
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
FRUTA

23

PATATAS CON PIMIENTOS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

24

CREMA DE VERDURAS
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

25

SOPA DE VERDURAS
REPOLLO REHOGADO CON PATATA
FRUTA

26

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE,
ACEITUNAS Y CEBOLLA)
FRUTA

29

CREMA DE VERDURAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

30

JUDÍAS VERDES CON TOMATE
PISTO DE CALABAZA, ACEITE DE OLIVA Y
ALBAHACA
PATATA ASADA
FRUTA



¡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