

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

ESPIRALES CON TOMATE
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

3

CREMA DE PUERRO Y PATATA
POLLO ADOBADO SALTEADO CON PISTO DE
VERDURAS
FRUTA

4

ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS
NEGRAS
PALOMETA AL HORNO EN MOJO CANARIO
(VERDE)
LECHUGA Y PEPINO
YOGUR DESNATADO

5

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
FRUTA

8

CREMA DE CALABACÍN
CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO
TOMATE EN DADOS
FRUTA

9

FESTIVO

10

FIDEUA CON VERDURITAS
RAGOUT DE PAVO
FRUTA

11

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
YOGUR DESNATADO

12

RECETA FISH REVOLUTION
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
GALLO SAN PEDRO AL HORNO
ENCEBOLLADO CON OLIVAS
FRUTA

15

JUDÍAS VERDES CON JAMÓN
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

16

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

17

SOPA DE AVE CON PASTA
LOMO A LA PLANCHA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

18

CREMA DE ZANAHORIAS
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DESNATADO

19

MACARRONES CON TOMATE
ABADEJO AL HORNO
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

22

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
FRUTA

23

ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS
TORTILLA DE CALABACÍN
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR DESNATADO

24

ESPAGUETIS CON TOMATE
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

25

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
YOGUR DESNATADO

26

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
TERNERA EN SALSA
FRUTA

29

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DESNATADO

30

JUDÍAS VERDES CON TOMATE
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
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.

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