

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

3

CREMA DE PUERROS Y EMENTAL  
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

5

LENTEJAS CON VERDURAS  
PINCHITOS DE PAVO  
FRUTA

8

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

9

FESTIVO

10

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)  
RAGOUT DE PAVO  
FRUTA

11

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO  
YOGUR

12

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

15

JUDÍAS VERDES CON JAMÓN  
CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS)  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

16

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

17

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
LOMO A LA PLANCHA  
PATATA PANADERA  
FRUTA

18

CREMA DE ZANAHORIAS GRATINADA CON QUESO  
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS  
PATATAS FRITAS  
YOGUR

19

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO  
ABADEJO EN ADOBO  
TOMATE Y OLIVAS  
FRUTA

22

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

23

ALUBIAS PINTAS CON CHORIZO  
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
YOGUR

24

ESPAGUETTI SIN HUEVO SIN GLUTEN CON VERDURAS  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
TOMATE ALIÑADO  
FRUTA

25

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO  
YOGUR

26

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA  
TERNERA EN SALSA  
FRUTA

29

LENTEJAS CON VERDURAS  
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
YOGUR

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.

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