

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 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  
FRUTA

5

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA)  
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON SERRANO  
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 CON ZANAHORIAS  
FRUTA

11

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

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

18

CREMA DE ZANAHORIAS  
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

19

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA  
ABADEJO AL HORNO  
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 VERDURAS  
TORTILLA DE CALABACÍN  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

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, PATATA Y REPOLLO  
FRUTA

26

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA  
TERNERA EN SALSA  
FRUTA

29

CREMA DE VERDURAS  
TORTILLA DE PATATAS  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

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