

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

ESPIRALES CON TOMATE
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
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
POSTRE VEGETAL DE SOJA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y
JAMON SERRANO
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 COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

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
TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

17

SOPA DE AVE CON PASTA
LOMO A LA PLANCHA
PATATA PANADERA
FRUTA

18

CREMA DE ZANAHORIAS
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
PATATAS FRITAS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

19

MACARRONES CON TOMATE
ABADEJO EN ADOBO
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

22

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

23

ALUBIAS PINTAS CON CHORIZO
TORTILLA DE CALABACÍN
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
POSTRE VEGETAL DE SOJA

24

ESPAGUETIS CON TOMATE
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

25

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

26

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y
GUISANTES
FRUTA

29

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
POSTRE VEGETAL DE SOJA

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