

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
POLLO ADOBADO SALTEADO CON PISTO DE VERDURAS
FRUTA

4

ARROZ CON TOMATE
PALOMETA AL HORNO
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

CREMA DE VERDURAS
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
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
PATATA PANADERA
FRUTA

18

CREMA DE ZANAHORIAS
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 GUISANTES, 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
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.

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