

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ MAR Y MONTAÑA
RAPE EN SALSA
FRUTA

2

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO ASADO
LECHUGA Y CEBOLLA
POSTRE VEGETAL DE SOJA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS)
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
FRUTA

13

BRÓCOLI CON PATATAS
POLLO A LA HORTELANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
PINCHITOS DE PAVO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA)
MAGRO DE CERDO EN SALSA CON VERDURAS
FRUTA

16

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

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y
FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON
CHORIZO Y VERDURITAS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
GUISANTES REHOGADOS
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
POSTRE VEGETAL DE SOJA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
GELATINA DE FRESA



¡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



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

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.

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