

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ MAR Y MONTAÑA
MERLUZA A LA JARDINERA
FRUTA

2

SOPA DE ESTRELLAS
POLLO AL HORNO
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
MAGRO DE CERDO
FRUTA

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
LOMO A LA PLANCHA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

13

CREMA DE VERDURAS
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

FIDEOS A LA CAZUELA
MAGRO DE CERDO
FRUTA

16

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
YOGUR

17

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

20

LENTEJAS CON VERDURAS
HUEVOS REVUELTOS
GUISANTES REHOGADOS
FRUTA

21

ARROZ BLANCO
MERLUZA EN Salsa VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
YOGUR

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE VERDURAS CON PASTA
PINCHITOS DE PAVO
ENSALADA ESPECIAL
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

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