

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ CON VERDURAS
MERLUZA EN SALSAS
FRUTA

2

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL HORNO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
MAGRO EN SALSAS DE TOMATE
FRUTA

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

CREMA DE VERDURAS
LOMO A LA PLANCHA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

13

CREMA DE VERDURAS
POLLO A LA HORTELANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

CREMA DE CALABACÍN
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 SALSAS CON VERDURAS
FRUTA

16

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
FRUTA

17

ARROZ CALDOSO
FILETE DE ABADENO EN SALSAS
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

20

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
FILETE DE POLLO AL AJILLO
PATATAS DADO
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

22

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



Comienza con un buen **DESAYUNO**

¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!

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.

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



BUREAU VERITAS

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