

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

LENTEJAS CON ARROZ
PECHUGA DE PAVO GUISADO
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
FRUTA

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
TORTILLA FRANCESA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

12

GOLFO DE BENGALA: INDIA
ARROZ CON VERDURAS
POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
YOGUR DESNATADO

13

SOPA DE COCIDO
GARBANZOS CON VERDURAS
YOGUR DESNATADO

14

ESPIRALES CON TOMATE Y ALBAHACA
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

JUDIÁS VERDES REHOGADAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA DE REMOLACHA RALLADA, LECHUGA, TOMATE Y JUDIA BROTE
FRUTA

18

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
RAGOUT DE PAVO
PATATA ASADA
FRUTA

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
FRUTA

20

MACARRONES CON TOMATE
GOULASH DE CALAMARES
YOGUR DESNATADO

21

JORNADA PROTEINA VEGETAL
CREMA DE VERDURAS
ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON CALABAZA Y PATATA
FRUTA

24

GUISANTES CON PATATAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
CHAMPIÑONES
FRUTA

25

LENTEJAS A LA JARDINERA
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

26

ESPAGUETIS CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO
PALOMETA AL HORNO
BRÓCOLI
FRUTA

27

SOPA DE COCIDO
GARBANZOS CON VERDURAS
YOGUR DESNATADO

28

ARROZ CON TOMATE
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

31

CREMA DE COLIFLOR
MAGRO DE CERDO
SETAS
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