

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

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

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

12

GOLFO DE BENGALA: INDIA
ARROZ CON VERDURAS
POLLO TANDOORI
LECHUGA Y PEPINO
GELATINA DE FRESA

13

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

14

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES GRATINADAS CON QUESO
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA DE REMOLACHA RALLADA, LECHUGA, TOMATE Y JUDIA BROTE
FRUTA

18

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
RAGOUT DE PAVO
PATATAS DADO
FRUTA

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE MANZANA
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
FRUTA

20

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
GOULASH DE CALAMARES
YOGUR

21

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

24

GUISANTES CON JAMÓN
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
CHAMPIÑONES
FRUTA

25

LENTEJAS A LA JARDINERA
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

26

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
PALOMETA AL HORNO
BRÓCOLI
FRUTA

27

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

28

ARROZ CON SALSA ALLA NORMA (SALSA DE TOMATE Y BERENJENA)
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

31

CREMA DUBARRY (CREMA DE COLIFLOR Y PATATA)
STROGONOFF DE CERDO Y 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.

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