

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  
LECHUGA  
FRUTA

12

**GOLFO DE BENGALA: INDIA**  
ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO  
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

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL  
AJILLO  
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, MAÍZ,  
ZANAHORIA Y CEBOLLA  
FRUTA

18

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

19

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE  
MANZANA  
PEPINO  
FRUTA

20

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL  
AJILLO  
GOULASH DE CALAMARES  
YOGUR

21

**JORNADA PROTEINA 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

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL  
AJILLO  
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 BLANCO CON CHAMPIÑONES  
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.

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