

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

LENTEJAS CON ARROZ  
EMPANADO DE PAVO Y QUESO  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

11

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

12

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA  
POLLO ASADO  
LECHUGA Y PEPINO  
GELATINA DE FRESA

13

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

14

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

17

JUDÍAS VERDES GRATINADAS CON QUESO  
HAMBURGUESA DE TERNERA AL HORNO  
ENSALADA DE REMOLACHA RALLADA,  
LECHUGA, TOMATE Y JUDIA BROTE  
FRUTA

18

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA  
RAGOUT DE PAVO  
PATATAS DADO  
FRUTA

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
TORTILLA FRANCESA  
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO  
FRUTA

20

MACARRONES CON TOMATE  
GOULASH DE CALAMARES  
YOGUR

21

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

24

CREMA DE GUISANTES  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
CHAMPIÑONES  
FRUTA

25

LENTEJAS A LA JARDINERA  
TORTILLA DE PATATAS  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

26

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

27

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

28

ARROZ CON SALSAS 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)  
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN  
FRUTA





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