

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA  
 GUISADO DE PAVO  
 LECHUGA Y PEPINO  
 FRUTA

4

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON  
 SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO,  
 CEBOLLA Y ZANAHORIA)  
 HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA  
 TOMATE ALIÑADO  
 FRUTA

5

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS  
 TORTILLA FRANCESA  
 LECHUGA Y TOMATE  
 YOGUR

6

BRÓCOLI REHOGADO  
 CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO  
 CON MANZANA  
 FRUTA

7

RECETA FISH REVOLUTION  
 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO  
 FILETE DE ABADEJO AL HORNO  
 FRUTA

10

JUDÍAS VERDES REHOGADAS  
 PECHUGA DE PAVO GUISADO  
 RODAJA DE TOMATE Y CEBOLLA  
 FRUTA

11

CREMA DE CALABACÍN  
 GARBANZOS CON BOLOÑESA VEGETAL  
 FRUTA

12

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI  
 HUEVO AL AJILLO  
 FILETE DE MERLUZA CON AJITOS Y  
 CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE  
 LECHUGA Y MAÍZ  
 FRUTA

13

PATATAS GUISADAS  
 TORTILLA FRANCESA  
 LECHUGA Y CEBOLLA  
 FRUTA

14

JORNADA GASTRONÓMICA DÍA  
 INTERNACIONAL DE LA FAMILIA  
 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
 CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON  
 ROMERO FRESCO  
 ENSALADA VERDE  
 HELADO

17

CREMA DE VERDURAS  
 TORTILLA DE QUESO CON  
 CEBOLLINO  
 TOMATE Y MAÍZ  
 YOGUR

18

GUISANTES CON PATATAS  
 ESTOFADO DE PAVO AL CURRY  
 LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
 FRUTA

19

ARROZ GRATINADO CON VERDURAS  
 FILETE DE ABADEJO AL HORNO  
 LECHUGA Y TOMATE  
 FRUTA

20

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON  
 SALSA DE TOMATE CASERA  
 POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO  
 CALABACÍN AL HORNO  
 FRUTA

21

FESTIVO

24

FESTIVO

25

ENSALADA DE PASTA (SIN GLUTEN Y  
 SIN HUEVO) CON MAÍZ Y TOMATE  
 TORTILLA DE JAMÓN YORK  
 TOMATE ALIÑADO  
 FRUTA

26

JORNADA FISH REVOLUTION  
 PATATAS SALTEADAS CON VERDURA  
 SALMÓN AL HORNO  
 FRUTA

27

CREMA DE GUISANTES  
 TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA  
 LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
 FRUTA

28

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN  
 GLUTEN  
 HUEVO REVUELTO CON VERDURAS  
 SALTEADAS  
 FRUTA

31

CREMA DE ZANAHORIAS  
 FILETE DE POLLO A LA PLANCHA  
 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