

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

LENTEJAS CON CALABAZA
 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
 LOMO A LA PLANCHA
 LECHUGA Y TOMATE
 YOGUR

6

BRÓCOLI CON BECHAMEL
 CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO
 CON MANZANA
 FRUTA

7

RECETA FISH REVOLUTION
 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
 BOQUERON ANDALUZA CON
 CAPONATA DE VERDURAS
 FRUTA

10

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
 SAN JACOBÓ DE PAVO
 RODAJA DE TOMATE Y CEBOLLA
 FRUTA

11

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON
 PICATOSTES
 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

CURRY SUAVE DE LENTEJAS ESTOFADAS
 FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA
 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
 YOGUR

17

CREMA DE VERDURAS NATURAL CON
 PICATOSTES
 FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
 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
 FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
 TOMATE ALIÑADO
 FRUTA

26

JORNADA FISH REVOLUTION
 LENTEJAS CON VERDURAS
 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
 GARBANZOS CON VERDURAS
 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