

COLEGIO SAGRADO CORAZÓN - RECOMENDACIÓN DE CENAS

Enero - 2022

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

FESTIVO

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

CREMA DE VERDURAS
DORADA AL HORNO
YOGUR

11

CODITOS SALTEADOS
CHULETA DE PAVO MARINADA A LA
PLANCHA
YOGUR

12

GOLFO DE BENGALA: INDIA
ENSALADA COMPLETA
TRUCHA A LA MEDITERRANEA CON
OLIVAS
FRUTA

13

ENSALADA DE PASTA
REVUELTO DE ACELGAS CON JAMON Y
PAN DE CENTENO FRITO
YOGUR

14

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE PAVO A LA PLANCHA
YOGUR

17

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
SALMON A LA MOSTAZA CON TOSTA
DE HUMMUS
YOGUR

18

ENSALADA CAPRESSE DE TOMATE,
QUESO FRESCO Y ACEITE DE
ALBAHACA
FILETE DE PAVO A LA PLANCHA
YOGUR

19

CREMA DE CALABAZA
CONEJO AL AJILLO
YOGUR

20

ENSALADA MIXTA
POLLO AL HORNO CON SALSAS GRIEGA
YOGUR

21

MENESTRA DE VERDURAS
REVUELTO DE MOZZARELLA Y ENELDO
FRUTA

24

CREMA DE PUERROS
DORADA AL HORNO
YOGUR

25

SOPA DE FIDEOS
MILANESA DE POLLO
FRUTA

26

ENSALADA CÉSAR
TORTILLA DE PATATAS Y ESPINACAS
YOGUR

27

ESPAGUETIS INTEGRALES CON
VERDURAS
PECHUGA DE PAVO GUISADO
YOGUR

28

ENSALADA COMPLETA
MERLUZA EN SALSAS VERDE
YOGUR

31

RISOTO DE SETAS
SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y
LIMON
YOGUR



¡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