

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

FESTIVO

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

LENTEJAS CON CALABAZA
FILETE DE PAVO A LA PLANCHA
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS
VERDES Y MAÍZ
FRUTA

11

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

12

GOLFO DE BENGALA: INDIA
ARROZ ESPECIADO ESTILO HINDÚ
POLLO AL HORNO
LECHUGA Y PEPINO
GELATINA DE FRESA

13

CREMA DE ZANAHORIAS
LOMO A LA PLANCHA
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

14

ESPIRALES CON TOMATE Y ALBAHACA
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES CON TOMATE
ESTOFADO DE CERDO CON PATATAS
DADO
FRUTA

18

ESCUDELLA CON PASTA DE PISTONES Y
GARBANZOS
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
ENSALADA DE REMOLACHA RALLADA,
LECHUGA, TOMATE Y JUDIA BROTE
FRUTA

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA

20

MACARRONES AL AJILLO
CALAMARES GUIADOS
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y
PEPINO
FRUTA

21

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
HAMBURGUESA DE TERNERA AL HORNO
PATATAS FRITAS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

24

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

25

CREMA DE CALABACÍN
ALBÓNDIGAS AL HORNO CON
GUISANTES Y PATATAS CUADRO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

26

ARROZ CON TOMATE
SALMÓN AL HORNO
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

27

PANACHE DE GUISANTES, ZANAHORIA
Y JUDIA VERDE
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
CON ROMERO FRESCO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

28

ESPAGUETIS CON SOFRITO DE TOMATE
NATURAL Y ORÉGANO
FILETE DE CERDO A LA PLANCHA
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

31

CREMA DE CALABAZA
BUTIFARRA DE CERDO AL HORNO
ENSALADA VERDE
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