

**LUNES**

**MARTES**

**MIÉRCOLES**

**JUEVES**

**VIERNES**

3

**FESTIVO**

4

**FESTIVO**

5

**FESTIVO**

6

**FESTIVO**

7

**NO LECTIVO**

10

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA  
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 TANDOORI  
LECHUGA Y PEPINO  
GELATINA DE FRESA

13

CREMA DE ZANAHORIAS  
LOMO A LA PLANCHA  
TOMATE ALIÑADO  
FRUTA

14

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON  
SALSA DE TOMATE CASERA  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES CON TOMATE  
ESTOFADO DE CERDO CON PATATAS  
DADO  
FRUTA

18

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN  
GLUTEN  
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN  
ENSALADA DE REMOLACHA RALLADA,  
LECHUGA, TOMATE Y JUDIA BROTE  
FRUTA

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
TORTILLA DE QUESO  
TOMATE Y ZANAHORIA  
FRUTA

20

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI  
HUEVO AL AJILLO  
CALAMARES GUIADOS  
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y  
PEPINO  
FRUTA

21

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS  
HAMBURGUESA DE TERNERA AL HORNO  
PATATAS FRITAS  
YOGUR

24

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA  
TORTILLA FRANCESA  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

25

CREMA DE CALABACÍN  
ALBÓNDIGAS AL HORNO CON  
GUISANTES Y PATATAS CUADRO  
YOGUR

26

ARROZ CON SALSA ALLA NORMA  
(SALSA DE TOMATE Y BERENJENA)  
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

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON  
SALSA DE TOMATE CASERA  
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