

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

1

2

FESTIVO

FESTIVO



5

CREMA DE VERDURAS
ESPIRALES CON ATÚN Y SALSA DE TOMATE
FRUTA

6

PATATAS VIUDAS
HUEVOS CON TOMATE
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

7

ENSALADA COMPLETA CON LECHUGA,
HUEVO Y TOMATE
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
FRUTA

8

ARROZ CON TOMATE
FILETE DE ABADENO A LA ANDALUZA
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y
ZANAHORIA
FRUTA

9

MACARRONES CON CALABACÍN
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR

12

PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATA ASADA
FRUTA

13

ALCACHOFAS CON TOMATE
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

14

CREMA DE VERDURAS
ARROZ CON MEJILLONES
FRUTA

15

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

16

CODITOS AL AJILLO
HALIBUT AL HORNO CON LIMÓN Y CEBOLLA
LECHUGA Y COL LOMBARDA
YOGUR

19

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y
ZANAHORIA
ARROZ CON VERDURAS
FRUTA

20

PATATAS CON PIMIENTOS
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
FRUTA

21

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
SALSA DE TOMATE
FRUTA

22

ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE,
ACEITUNAS Y CEBOLLA)
GUISADO DE MAGRO CON PATATA
FRUTA

23

ESPAGUETIS CON TOMATE
PALOMETA CON SALSA JARDINERA
(CALABACÍN, ZANAHORIA, CEBOLLA)
ZANAHORIA EN RODAJAS
YOGUR

26

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TORTILLA DE CALABACÍN
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y MAÍZ
FRUTA

27

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
MARMITA DE ATÚN CON PATATA
FRUTA

28

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
TALLARINES TRES DELICIAS CON
CHAMPINÓN, HUEVO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

29

SOPA DE ESTRELLAS CON VERDURA (PUERRO,
ZANAHORIA Y CEBOLLA)
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
PATATA
FRUTA

30

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
RODAJA DE CALABACÍN SALTEADO
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