

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS)
TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO
CALABACÍN
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA
TERNERA EN SALSA
FRUTA

4

ARROZ BLANCO
FILETE DE POLLO AL AJILLO
FRUTA

5

CODITOS SALTEADOS
PALOMETA AL HORNO
YOGUR

8

SOPA DE LETRAS
POLLO AL ROMERO
CALABACÍN CUBO
FRUTA

9

CREMA DE LEGUMBRES (ALUBIAS)
TORTILLA FRANCESA
FRUTA

10

CREMA DE CALABAZA
MACARRONES TRES DELICIAS (CHAMPIÑON,
HUEVO, CEBOLLA Y PIMIENTO)
FRUTA

11

ARROZ BLANCO
MERLUZA AL LIMÓN
PEPINO
FRUTA

12

CODITOS SALTEADOS
CHOCO EN SALSA
YOGUR

15

CREMA DE PUERROS
FIDEUA DE MERLUZA Y PALOMETA
FRUTA

16

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS)
HUEVOS COCIDOS
PASTA
FRUTA

17

CREMA DE LEGUMBRES (GARBANZOS)
POLLO EN SALSA
COUS COUS
FRUTA

18

ARROZ BLANCO
FILETE DE ABADAJE AL HORNO
FRUTA

19

TALLARINES AL AGLIAJO
POLLO EN SALSA
CALABAZA ASADA
YOGUR

22

ARROZ BLANCO
CALAMARES GUIADOS
FRUTA

23

CREMA DE LEGUMBRES (ALUBIAS)
TORTILLA FRANCESA
FRUTA

24

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON
PICATOSTES
ESPIRALES SALTEADOS CON POLLO
ADOBADO
FRUTA

25

SOPA DE ARROZ
MAGRO DE CERDO
FRUTA

26

CODITOS AL AJILLO
FILETE DE ABADAJE AL HORNO
YOGUR

29

ARROZ BLANCO
TORTILLA FRANCESA
FRUTA

30

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS)
TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO
CALABACÍN
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.

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

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.

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