

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

PATATAS CON PIMIENTOS
TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO
ZANAHORIA Y CALABACÍN
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
ESTOFADO DE PATATAS CON TERNERA
FRUTA

4

ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE,
ACEITUNAS Y CEBOLLA)
FILETE DE POLLO AL AJILLO
CON ARROZ PILAF
FRUTA

5

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN
SALSA DE TOMATE
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR

8

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO EN SALSA
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

9

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

10

CREMA DE ZANAHORIAS CON ACEITE DE
ALBAHACA
MACARRONES TRES DELICIAS SIN GLUTEN NI
HUEVO (CHAMPIÑÓN, CEBOLLA Y PIMIENTO)
FRUTA

11

PAELLA DE VERDURAS
MERLUZA AL LIMÓN
PEPINO
FRUTA

12

ENSALADA DE QUESO FRESCO
PATATAS CON CHOCO
YOGUR

15

CREMA DE PATATA Y PUERRO
FIDEUA (SIN GLUTEN NI HUEVO) DE MERLUZA
Y PALOMETA
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

16

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
HUEVOS COCIDOS
SALSA DE TOMATE Y GUI SANTES
FRUTA

17

ENSALADA COMPLETA CON LECHUGA,
HUEVO Y TOMATE
SALTEADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y
POLLO AL CURRY
FRUTA

18

ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA
FILETE DE ABAD EJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y
ZANAHORIA
FRUTA

19

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO
AL AJILLO
POLLO EN SALSA
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PIMIENTO
ROJO Y CEBOLLINO
YOGUR

22

ENSALADA MIXTA
ARROZ CALDOSO CON CALAMARES
FRUTA

23

ALUBIAS BLANCAS GUI SADAS CON
ZANAHORIA
TORTILLA FRANCESA
TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE
FRUTA

24

CREMA DE CALABACÍN
ESPIRALES SALTEADOS (SIN GLUTEN NI
HUEVO) CON POLLO ADOBADO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

25

SOPA DE ARROZ
MAGRO DE CERDO A LA JARDINERA CON
PATATAS
FRUTA

26

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
FILETE DE ABAD EJO AL HORNO
LECHUGA Y PEPINO
YOGUR

29

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y
ZANAHORIA
ARROZ CANTONÉS CON TORTILLA,
ZANAHORIA Y GUI SANTES
FRUTA

30

PATATAS CON PIMIENTOS
TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO
ZANAHORIA Y 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.

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