

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

□

1

CODITOS CON TOMATE Y CALABACÍN
BOQUERON ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
LECHUGA Y PEPINO
YOGUR

4

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

5

FIDEOS A LA CAZUELA CON VERDURAS
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

6

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
FILETE DE ABAD EJO EN SALSA
PATATA COCIDA
FRUTA

7

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

8

POTAJE DE LENTEJAS
TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO
ZANAHORIA Y CALABACÍN
YOGUR

11

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
FILETE DE ABAD EJO AL HORNO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

12

FESTIVO

13

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

14

PAELLA DE VERDURAS
MERLUZA AL LIMÓN
PEPINO
FRUTA

15

ENSALADA DE QUESO FRESCO
PATATAS CON CHOCO
YOGUR

18

CREMA DE PATATA Y PUERRO
FIDEUA DE MERLUZA Y PALOMETA
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

19

LENTEJAS A LA JARDINERA
HUEVOS COCIDOS
SALSA DE TOMATE Y GUI SANTES
FRUTA

20

ENSALADA COMPLETA CON LECHUGA, HUEVO Y TOMATE
GARBANZOS SALTEADOS CON VERDURAS, LEGUMBRETA Y COUS COUS
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA
ABAD EJO EN ADOBO
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y ZANAHORIA
FRUTA

22

TALLARINES AL AGLIAJO
TORTILLA FRANCESA
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PIMIENTO ROJO Y CEBOLLINO
YOGUR

25

ENSALADA MIXTA
ARROZ CALDOSO CON CALAMARES
FRUTA

26

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

27

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
ESPIRALES CON ATÚN
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

28

SOPA DE ARROZ (SIN CARNE)
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN
FRUTA

29

CODITOS CON TOMATE Y CALABACÍN
BOQUERON ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
LECHUGA Y PEPINO
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