

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

10

10

13

14

15

16

17

20

21

22

23

24

27

28

29

30

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

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

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

PAELLA DE VERDURAS
MERLUZA AL LIMÓN
PEPINO
FRUTA

ENSALADA DE QUESO FRESCO
PATATAS CON CHOCO
YOGUR

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

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
MAGRO DE CERDO
SALSA DE TOMATE Y GUISANTES
FRUTA

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

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

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

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
ARROZ CALDOSO CON CALAMARES
FRUTA

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON ZANAHORIA
TERNERA EN SALSA
TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE
FRUTA

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

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

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

PATATAS CON PIMIENTOS
MAGRO DE CERDO
ZANAHORIA Y CALABACÍN
YOGUR



Comienza con un buen **DESAYUNO**

¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar Seguro!

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.

3 El bienestar de todas las familias es nuestra prioridad.

Si hemos comido:

- Cereales, féculas o legumbres
- Verduras
- Carne
- Pescado
- Huevo
- Fruta
- Lácteos

Podemos cenar:

- Hortalizas crudas o legumbres cocidas
- Cereales o féculas
- Pescado o huevo
- Carne magra o huevo
- Pescado o carne magra
- Lácteos o fruta
- 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.

BUREAU VERITAS

Scolarest