

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

POTAJE DE LENTEJAS
TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO
ZANAHORIA Y CALABACÍN
FRUTA

3

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

4

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

5

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

8

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
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 (CHAMPIÑÓN,
HUEVO, 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 DE MERLUZA Y PALOMETA
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

16

LENTEJAS A LA JARDINERA
HUEVOS COCIDOS
SALSA DE TOMATE Y GUISANTES
FRUTA

17

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

18

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

19

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

22

ENSALADA MIXTA
ARROZ CALDOSO CON CALAMARES
FRUTA

23

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

24

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

25

SOPA DE ARROZ (SIN CARNE)
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN
FRUTA

26

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

29

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

30

POTAJE DE LENTEJAS
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