

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



1

PASTA AL AJILLO  
MERLUZA AL HORNO CON ACEITE Y  
PIMENTÓN  
YOGUR

4

ARROZ PILAF MEDITERRANEO  
POLLO TANDOORI  
FRUTA

5

ESPAGUETIS AL AJILLO  
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y  
FRITO)  
FRUTA

6

CREMA DE CALABACÍN  
TERNERA EN SALSA  
FRUTA

7

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

8

ARROZ BLANCO  
TORTILLA FRANCESA  
YOGUR

11

FESTIVO

12

FESTIVO

13

FESTIVO

14

FESTIVO

15

FESTIVO

18

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS)  
HUEVOS COCIDOS  
FRUTA

19

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON  
PICATOSTES  
FIDEUA DE ATÚN  
FRUTA

20

CREMA DE LEGUMBRES (GARBANZOS)  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY  
COUS COUS  
FRUTA

21

ARROZ BLANCO  
FILETE DE ABADEJO EN SALSA  
FRUTA

22

TALLARINES AL AGLIAJO  
RUSTIDO DE MAGRA  
YOGUR

25

CREMA DE CALABAZA  
ARROZ CALDOSO CON CALAMARES  
FRUTA

26

SOPA DE PUCHERO CON ARROZ  
MAGRO DE CERDO  
FRUTA

27

CREMA DE PUERROS  
POLLO EN SALSA  
FRUTA

28

CREMA DE LEGUMBRES (ALUBIAS)  
TORTILLA FRANCESA  
FRUTA

29

PASTA AL AJILLO  
MERLUZA AL HORNO CON ACEITE Y  
PIMENTÓN  
YOGUR

**SCOLAREST**

*Alimentación  
saludable y  
sostenible*

COMPASS  
GROUP | Scolarest

# AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

## 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

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

*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.

COMPASS  
GROUP | Scolarest