

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ INTEGRAL  
CROQUETAS DE BACALAO  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON  
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)  
TORTILLA DE PATATAS  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

12

ARROZ CON TOMATE  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO  
LECHUGA Y PEPINO  
GELATINA DE FRESA

13

SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y  
REPOLLO  
YOGUR

14

ESPIRALES CON TOMATE Y ALBAHACA  
FILETE DE MERLUZA ROMANA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

17

SOPA DE LLUVIA  
FILETE DE POLLO EMPANADO  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

18

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
ABADEJO GRATINADO CON QUESO  
ENSALADA VERDE  
YOGUR

19

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO  
HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALS  
PATATA ASADA  
FRUTA

20

MACARRONES GRATINADOS  
RABAS DE CALAMAR  
ENSALADA VERDE  
YOGUR

21

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON  
CALABAZA Y PATATA  
TORTILLA DE CALABACÍN  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

24

CREMA DE VERDURAS  
ALBÓNDIGAS CON TOMATE  
FRUTA

25

ARROZ CON TOMATE  
EMPANADILLAS DE ATÚN  
LECHUGA Y OLIVAS  
YOGUR

26

SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y  
REPOLLO  
YOGUR

27

ESPAGUETIS SALTEADOS  
SALMÓN AL HORNO  
ENSALADA VERDE  
YOGUR

28

LENTEJAS CON PATATA  
TORTILLA DE QUESO  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

31

CREMA DE PUERRO Y PATATA  
MAGRO EN SALS DE TOMATE  
ARROZ BLANCO  
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.

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

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.

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