

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



11

MACARRONES CON TOMATE
EMPANADO DE PAVO Y QUESO
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
FRUTA

12

LENTEJAS GUIADAS CON BACÓN
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA VERDE
YOGUR

13

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

14

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
PAVO SALTEADO CON VERDURAS
GUISANTES
YOGUR

15

CREMA DE VERDURAS
MAGRO DE CERDO ESTOFADO CON PATATAS
DADO
FRUTA

18

CREMA DE CALABACÍN
POLLO EN SALSA
FRUTA

19

ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO
HUEVOS REVUELTOS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

20

ARROZ CON TOMATE
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

21

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

22

BRÓCOLI CON PATATAS
POLLO ASADO
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRUTA

25

CODITOS DE PASTA CON SALSA DE TOMATE
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y
GUISANTES
FRUTA

26

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
ENSALADA VERDE
YOGUR

27

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE NATURAL
FRUTA

28

CREMA DE GUISANTES
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

29

"DÍA DE LA PAZ"
SOPA MARAVILLA CON PICADILLO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
ROMERO FRESCO
LECHUGA Y CEBOLLA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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