

C. SANTO ANGEL LA DEHESA

Marzo - 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 683 Kcal. P.: 12 HC.: 48 L.: 38 G.: 10

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
RICE WITH VEGETABLES
HUEVOS ROTOS CON CALABACIN Y BACON
BROKEN EGGS WITH CALABACIN AND BACON
FRUTA
FRUIT

2 774 Kcal. P.: 26 HC.: 32 L.: 37 G.: 9

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON CALABAZA Y PATATA
WHITE BEANS STEWED WITH PUMPKIN AND POTATO
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
ROAST CHICKEN WITH LEMON AND THYME
TOMATE CON ORÉGANO
TOMATO AND OREGANO
FRUTA
FRUIT

3 549 Kcal. P.: 15 HC.: 37 L.: 46 G.: 15

SOPA DE ESTRELLAS
PASTA STAR SOUP
SAJONIA A LA GALLEGA
GALICIAN-STYLE SAXONY
FRUTA
FRUIT

4 596 Kcal. P.: 17 HC.: 51 L.: 30 G.: 5

ESPIRALES A LA ITALIANA
PASTA SPIRALS ITALIAN STYLE
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO
HAKE FILLET WITH GARLIC MOUSSELINE
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA
FRUIT

5 674 Kcal. P.: 20 HC.: 26 L.: 52 G.: 17

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
CREAM OF COURGETTE WITH CROUTONS
SECRETO DE CERDO AL HORNO
GRILLED PORK SECRET
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
YOGUR
YOGHURT

8 846 Kcal. P.: 12 HC.: 39 L.: 45 G.: 7

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON CHORIZO Y VERDURITAS
HOMEMADE LENTIL AND CHORIZO STEW
SAN JACOBO DE PAVO
TURKEY & CHEESE "SAN JACOBO"
LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO
FRUTA
FRUIT

9 688 Kcal. P.: 16 HC.: 45 L.: 37 G.: 7

FIDEUA CON VERDURITAS
VEGETABLE FIDEUÀ
TORTILLA DE ATÚN
TUNA OMELETTE
LECHUGA Y REMOLACHA
LETTUCE AND BEETROOT
FRUTA
FRUIT

10 594 Kcal. P.: 27 HC.: 32 L.: 39 G.: 11

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
BROCCOLI AU GRATIN WITH CHEESE EDAM
STROGONOFF DE CERDO
PORK STROGONOFF
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
FRUTA
FRUIT

11 759 Kcal. P.: 21 HC.: 49 L.: 28 G.: 8

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, POTATO & CABBAGE STEW
YOGUR
YOGHURT

12 746 Kcal. P.: 15 HC.: 50 L.: 34 G.: 4

ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA
RICE WITH TOMATO AND ONION
ABADEJO EN ADOBO
MARINATED FISH
LECHUGA Y CEBOLLA
LETTUCE AND ONION
FRUTA
FRUIT

15 612 Kcal. P.: 24 HC.: 32 L.: 41 G.: 10

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
PUMPKIN CREAM WITH ROSEMARY AND ORANGE
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON MANZANA
ROAST CHICKEN WITH BAKED APPLE
FRUTA
FRUIT

16 700 Kcal. P.: 12 HC.: 44 L.: 37 G.: 6

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
HARICOT BEANS WITH VEGETABLES
EMPANADILLAS DE ATÚN Y CROQUETAS DE JAMÓN
TUNA PASTIES WITH HAM CROQUETTE
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
FRUTA
FRUIT

17 736 Kcal. P.: 18 HC.: 44 L.: 36 G.: 5

ARROZ CANTONÉS
CANTONICE RICE
PALOMETA ADOBADA
MARINATED FISH
FRUTA
FRUIT

18 820 Kcal. P.: 17 HC.: 40 L.: 42 G.: 14

DÍA INTERNACIONAL DE LA FELICIDAD
MACARRONES CON TOMATE Y QUESO RALLADO
MACARONI WITH TOMATO AND GRATED CHEESE
HAMBURGUESA DE TERNERA CON SALSA BARBACOA
BEEF BURGUER WITH BARBACUE SAUCE
LECHUGA Y PEPINILLO
LETTUCE AND PICKLED CUCUMBER
HELADO
ICE CREAM

19

FESTIVO

22 632 Kcal. P.: 25 HC.: 32 L.: 41 G.: 11

SOPA DE PRIMAVERA CON HUEVO PICADO
SPRING SOUP WITH HARD EGG
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
CAJUN ROASTED CHICKEN
LECHUGA Y JUDIA BROTE
LETTUCE AND MUNG BEAN
FRUTA
FRUIT

23 606 Kcal. P.: 21 HC.: 40 L.: 36 G.: 8

CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES
CREAM OF VEGETABLE SOUP WITH CROUTONS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
PORK IN TOMATO SAUCE
FRUTA
FRUIT

24 746 Kcal. P.: 17 HC.: 49 L.: 33 G.: 6

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
PAELLA WITH VEGETABLES
MEDALLON DE BACALAO EN COSTRA DE PATATA CRUJIENTE
BATTERED COD WITH POTATOES
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRESH TOMATO SLICES
YOGUR
YOGHURT

25 524 Kcal. P.: 13 HC.: 50 L.: 32 G.: 9

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
GREEN BEANS WITH OLIVE OIL
LASAÑA DE CARNE Y BECHAMEL CASERA
MEAT LASAGNE WITH HOMEMADE BECHAMEL SAUCE
FRUTA
FRUIT

26

NO LECTIVO

29

NO LECTIVO

30

NO LECTIVO

31

NO LECTIVO



¡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