

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
HUEVOS ROTOS CON CALABACIN Y BACON
FRUTA

2

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA
Y PATATA
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA

3

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
SAJONIA A LA GALLEGA
FRUTA

4

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO
ENSALADA VERDE
FRUTA

5

CREMA DE CALABACÍN
SECRETO DE CERDO AL HORNO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

8

CREMA DE PUERROS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

9

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA)
TORTILLA DE ATÚN
LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

10

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
STROGONOFF DE CERDO
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y
REPOLLO
YOGUR

12

ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

15

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON
MANZANA
FRUTA

16

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
TIRAS DE ABADEJO REBOZADAS CON HUEVO Y
MAIZENA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

17

ARROZ CANTONÉS
PALOMETA ADOBADA
FRUTA

18

DÍA INTERNACIONAL DE LA FELICIDAD
PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
HAMBURGUESA DE TERNERA CON SALSA
BARBACOA
LECHUGA Y PEPINILLO
YOGUR DE SABOR

19

FESTIVO

22

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

23

CREMA DE VERDURAS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

24

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
YOGUR

25

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
TERNERA EN SALSA
FRUTA

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