

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
REVUELTO DE CALABACÍN
FRUTA

2

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA
Y PATATA
FILETE DE ABADJO EN SALSA
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA

3

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
GARBANZOS CON PATATAS
FRUTA

4

ESPIRALES A LA ITALIANA
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO
ENSALADA VERDE
FRUTA

5

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON
PICATOSTES
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

8

LENTEJAS CON VERDURAS
CROQUETAS DE QUESO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

9

FIDEUA CON VERDURITAS
TORTILLA DE ATÚN
LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

10

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
MERLUZA AL HORNO CON ACEITE Y PIMENTON
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
GARBANZOS CON VERDURAS
YOGUR

12

ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA
ABADJO EN ADOBO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

15

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
HUEVOS A LA CAZUELA CON CALABACÍN
FRUTA

16

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
EMPANADILLAS DE ATÚN
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

17

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
PALOMETA ADOBADA
FRUTA

18

DÍA INTERNACIONAL DE LA FELICIDAD
MACARRONES CON TOMATE Y QUESO
RALLADO
HAMBURGUESA VEGETAL
LECHUGA Y PEPINILLO
HELADO

19

FESTIVO

22

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
FILETE DE MERLUZA REBOZADA
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

23

CREMA DE VERDURAS NATURAL CON
PICATOSTES
HUEVOS CON TOMATE
FRUTA

24

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
MEDALLON DE BACALAO EN COSTRA DE
PATATA CRUJIENTE
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
YOGUR

25

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
LASAÑA DE BERENJENA, MOZZARELLA,
TOMATE Y ALBAHACA
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