

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS  
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS  
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 NATURAL CON  
PICATOSTES  
SECRETO DE CERDO AL HORNO  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
YOGUR

8

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON  
CHORIZO Y VERDURITAS  
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)  
JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO  
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  
ABADEJO EN ADOBO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

15

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

16

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS  
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

17

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS  
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 NATURAL CON  
PICATOSTES  
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