

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ CON VERDURAS
HUEVOS ROTOS CON CALABACIN Y BACON
FRUTA

2

ACELGAS A LA GALLEGA CON PIMENTON
POLLO ASADO AL LIMÓN Y TOMILLO
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA

3

SOPA DE ESTRELLAS
SAJONIA A LA GALLEGA
FRUTA

4

ESPIRALES A LA ITALIANA
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

FIDEUA DE SETAS
TORTILLA DE ATÚN
LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

10

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
STROGONOFF DE CERDO
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

SOPA DE PASTA
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
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

ESPINACAS CON PATATAS
TIRAS DE ABADEJO REBOZADAS CON HUEVO Y
MAIZENA
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
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA Y PEPINILLO
YOGUR DE SABOR

19

FESTIVO

22

SOPA DE PRIMAVERA CON HUEVO PICADO
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
ENSALADA VERDE
FRUTA

23

CREMA DE VERDURAS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

24

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

25

ACELGAS 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