

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
LENTEJAS CON ARROZ Y VERDURAS
(PIMIENTO, ZANAHORIA Y PATATA)
TORTILLA DE CALABACÍN
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y MAÍZ
FRUTA

2
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
MARMITA DE ATÚN CON PATATA
FRUTA

3
CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
TALLARINES TRES DELICIAS CON CHAMPIÑÓN,
HUEVO, CEBOLLA Y ZANAHORIA
YOGUR

4
SOPA DE ESTRELLAS CON VERDURA (PUERRO,
ZANAHORIA Y CEBOLLA)
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

5
ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
RODAJA DE CALABACÍN SALTEADO
FRUTA

8
CREMA DE JUDÍAS VERDES
MERLUZA EN SALSA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

9
ARROZ CON TOMATE
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y
ZANAHORIA
FRUTA

10
ENSALADA COMPLETA CON LECHUGA, HUEVO
Y TOMATE
EMPEDRADO DE LEGUMBRES (GARBANZOS Y
ALUBIAS) CON PIMIENTO ROJO, VERDE Y
ZANAHORIA
YOGUR

11
LENTEJAS CON VERDURA
HUEVOS CON TOMATE
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

12
CREMA DE CALABACÍN
ESPIRALES CON ATÚN Y SALSA DE TOMATE
FRUTA

15
CREMA DE PATATA Y VERDURAS NATURAL
(calabacín, zanahoria, puerro, patata) CON
PICATOSTES
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
FRUTA

16
POTAJE DE GARBANZOS VERDURAS Y PASTA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

17
VICHYSOISE
ARROZ CON MEJILLONES
YOGUR

18
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
FRUTA

19
CODITOS AL AJILLO
HALIBUT AL HORNO CON LIMÓN Y CEBOLLA
LECHUGA Y COL LOMBARDA
FRUTA

22
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y
ZANAHORIA
ARROZ CON HUEVO, GUISANTES Y
ZANAHORIA
LECHUGA Y COL LOMBARDA
YOGUR

23
LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
FRUTA

24
CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
HAMBURGUESA VEGETAL
SALSA DE TOMATE Y GUISANTES
FRUTA

25
ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE,
ACEITUNAS Y CEBOLLA)
GARBANZOS GUIADOS CON ZANAHORIA
FRUTA

26
ESPAGUETIS CON TOMATE
PALOMETA CON SALSA JARDINERA
(CALABACÍN, ZANAHORIA, CEBOLLA)
ZANAHORIA EN RODAJAS
FRUTA

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso de elaboración y servicio.



¡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.

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

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.

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