

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)
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
PATATA
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
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY
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
CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON
SALSA DE VERDURAS Y GUISANTES
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 GUISADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
FRUTA

24

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
SALSA DE TOMATE Y GUISANTES
FRUTA

25

ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE,
ACEITUNAS Y CEBOLLA)
GARBANZOS GUISADOS 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.

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