

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

FESTIVO

FESTIVO



5
CREMA DE JUDÍAS VERDES
ESPIRALES CON ATÚN Y SALSA DE TOMATE
FRUTA

6
LENTEJAS CON VERDURA
HUEVOS CON TOMATE
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

7
ENSALADA COMPLETA CON LECHUGA,
HUEVO Y TOMATE
EMPEDRADO DE LEGUMBRES (GARBANZOS Y
ALUBIAS) CON PIMIENTO ROJO, VERDE Y
ZANAHORIA
FRUTA

8
ARROZ CON TOMATE
FILETE DE ABADJO A LA ANDALUZA
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y
ZANAHORIA
FRUTA

9
MACARRONES CON CALABACÍN
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR

12
PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON
SALSA DE VERDURAS Y GUISANTES
FRUTA

13
POTAJE DE GARBANZOS VERDURAS Y PASTA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

14
CREMA DE VERDURAS
ARROZ CON MEJILLONES
FRUTA

15
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
FRUTA

16
CODITOS AL AJILLO
HALIBUT AL HORNO CON LIMÓN Y CEBOLLA
LECHUGA Y COL LOMBARDA
YOGUR

19
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y
ZANAHORIA
ARROZ CON HUEVO, GUISANTES,
ZANAHORIA Y MAÍZ
FRUTA

20
LENTEJAS GUISADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
FRUTA

21
CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
SALSA DE TOMATE Y GUISANTES
FRUTA

22
ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE,
ACEITUNAS Y CEBOLLA)
GARBANZOS GUISADOS CON ZANAHORIA
FRUTA

23
ESPAGUETIS CON TOMATE
PALOMETA CON SALSA JARDINERA
(CALABACÍN, ZANAHORIA, CEBOLLA)
ZANAHORIA EN RODAJAS
YOGUR

26
LENTEJAS CON ARROZ Y VERDURAS
(PIMIENTO, ZANAHORIA Y PATATA)
TORTILLA DE CALABACÍN
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y MAÍZ
FRUTA

27
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
MARMITA DE ATÚN CON PATATA
FRUTA

28
CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
TALLARINES TRES DELICIAS CON
CHAMPINÓN, HUEVO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

29
SOPA DE ESTRELLAS CON VERDURA (PUERRO,
ZANAHORIA Y CEBOLLA)
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
PATATA
FRUTA

30
ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
RODAJA DE CALABACÍN SALTEADO
YOGUR



¡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