

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

FESTIVO

FESTIVO



5

CREMA DE JUDÍAS VERDES
ESPIRALES CON ATÚN Y SALSA DE TOMATE
NARANJA

6

LENTEJAS CON VERDURA
HUEVOS CON TOMATE
TOMATE Y OLIVAS
NARANJA

7

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

8

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

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
NARANJA

13

POTAJE DE GARBANZOS VERDURAS Y PASTA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y OLIVAS
NARANJA

14

CREMA DE VERDURAS
ARROZ CON MEJILLONES
NARANJA

15

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
ALUBIAS BLANCAS CON MAGRO
NARANJA

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
NARANJA

20

LENTEJAS GUISADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
NARANJA

21

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

22

ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE,
ACEITUNAS Y CEBOLLA)
GARBANZOS GUISADOS CON MAGRO
NARANJA

23

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

26

LENTEJAS CON ARROZ
TORTILLA DE CALABACÍN
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y MAÍZ
NARANJA

27

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
MARMITA DE ATÚN CON PATATA
NARANJA

28

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

29

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

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.

3 El bienestar de todas las
familias es nuestra prioridad.

Si hemos comido:

Cereales, féculas
o legumbres
Verduras
Carne
Pescado
Huevo
Fruta
Lácteos

Podemos cenar:

Hortalizas crudas
o legumbres cocidas
Cereales o féculas
Pescado o huevo
Carne magra o huevo
Pescado o carne magra
Lácteos o fruta
Fruta



BUREAU
VERITAS

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