

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

CREMA DE JUDÍAS VERDES  
CODITOS CON ATÚN Y SALSAS DE TOMATE  
FRUTA

4

LENTEJAS CON CALABAZA  
HUEVOS COCIDOS CON SALSAS DE TOMATE,  
ZANAHORIA, CALABACÍN Y PIMIENTO  
TOMATE Y OLIVAS  
FRUTA

5

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

6

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

7

MACARRONES CON CALABACÍN  
CONTRAMUSLO DE POLLO CON ZANAHORIA  
LECHUGA Y CEBOLLA  
YOGUR

10

PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS  
POLLO GUISADO CON VERDURAS  
FRUTA

11

POTAJE DE GARBANZOS VERDURAS Y PASTA  
TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA  
LECHUGA Y OLIVAS  
FRUTA

12

CREMA DE VERDURAS NATURAL CON  
PICATOSTES  
ARROZ CON MEJILLONES Y PIMIENTO  
FRUTA

13

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

14

ESPAGUETIS AL AJILLO  
HALIBUT AL HORNO CON GUISANTES  
LECHUGA Y COL LOMBARDA  
YOGUR

17

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

18

CURRY SUAVE DE LENTEJAS ESTOFADAS  
HUEVOS REVUELTOS  
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
FRUTA

19

CREMA DE BRÓCOLI  
HAMBURGUESA 100% TERNERA CON  
CEBOLLA POCHADA  
SALSAS DE TOMATE Y GUISANTES  
FRUTA

20

**DIA DE LIBRE DISPOSICIÓN**  
**NO LECTIVO**

21

**DIA DE LIBRE DISPOSICIÓN**  
**NO LECTIVO**

24

**DIA DE LIBRE DISPOSICIÓN**  
**NO LECTIVO**

25

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
PATATAS GUISADAS CON ATÚN Y VERDURAS  
FRUTA

26

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

27

SOPA DE VERDURAS CON PASTA  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO  
PATATA ASADA  
FRUTA

28

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA  
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA CON  
SOFRITO DE AJO Y PIMENTON DULCE  
CALABACÍN CUBO  
YOGUR

31

CREMA DE JUDÍAS VERDES  
CODITOS CON ATÚN Y SALSAS DE TOMATE  
FRUTA



¡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