

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

1

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

2

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

3

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

4

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

7

PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS  
POLLO GUISADO CON VERDURAS  
FRUTA

8

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

9

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

10

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

11

FESTIVO LOCAL

14

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

15

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

16

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

17

ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE,  
ACEITUNAS Y CEBOLLA)  
GARBANZOS CON VERDURAS  
FRUTA

18

ESPIRALES CON TOMATE  
PALOMETA AL HORNO  
ZANAHORIA Y CALABACÍN  
YOGUR

21

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

22

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

23

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

24

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

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