

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 DE SOJA

7

PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS
POLLO GUIADO 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 MAGRO
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 GUIADOS CON MAGRO
FRUTA

18

ESPIRALES CON TOMATE
PALOMETA AL HORNO
ZANAHORIA Y CALABACÍN
YOGUR DE SOJA

21

LENTEJAS CON ARROZ
REVUELTO DE CALABACÍN
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y MAÍZ
FRUTA

22

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
PATATAS GUIADAS 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