

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



11

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA  
 GUISO DE TERNERA Y PATATAS  
 TORTILLA FRANCESA  
 YOGUR

12

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA  
 ARROZ EN PAELLA CON POLLO  
 ROLLITO DE JAMÓN Y QUESO  
 FRUTA

13

ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS  
 GUISO DE PESCADO CON ALETRIA  
 BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS  
 PATATA PANADERA  
 FRUTA

14

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA  
 SOPA DE COCIDO  
 COCIDO COMPLETO  
 FRUTA

15

ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ  
 MACARRONES A LA BOLOÑESA (CON TOMATE Y CARNE PICADA)  
 ABADEJO A LA ANDALUZA  
 ZUMO DE NARANJA NATURAL

18

ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y ACEITUNAS  
 ESPIRALES A LA CARBONARA CON BACON  
 CROQUETAS DE JAMÓN  
 YOGUR

19

ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y ZANAHORIA  
 ARROZ EN PAELLA CON MAGRO Y POLLO  
 PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE  
 FRUTA

20

TOMATE ALIÑADO  
 ALUBIAS BLANCAS ECOLOGICAS Y PATATA HERVIDA CON ACEITE DE OLIVA  
 TORTILLA DE ATÚN  
 FRUTA

21

LECHUGA, TOMATE Y OLIVAS  
 SOPA DE ESTRELLAS  
 RAGOUT DE POLLO AL ROMERO  
 PATATAS DADO  
 YOGUR

22

**RECETA DIVERTIDA**  
 ENSALADA CON ACEITUNAS  
 HERVIDO DE PATATA Y JUDÍA  
 ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA  
 ZUMO DE NARANJA NATURAL

25

ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y ACEITUNAS  
 FIDEUA CON PESCADO  
 JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA  
 FRUTA

26

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, PEPINO Y TOMATE  
 LENTEJAS CON CHORIZO  
 TORTILLA DE PATATAS  
 FRUTA

27

ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ  
 ARROZ CAZUELA CON POLLO ADADOS  
 FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
 YOGUR

28

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA  
 SOPA CASERA DE AVE  
 HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA  
 FRUTA

29

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, PEPINO Y TOMATE  
 OLLA GITANA  
 SALCHICHAS AL HORNO  
 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