

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



11

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA  
 GUISO DE TERNERA Y PATATAS  
 FILETE DE POLLO A LA PLANCHA  
 YOGUR

12

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA  
 ARROZ EN PAELLA CON POLLO  
 HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
 FRUTA

13

ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS  
 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
 BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS  
 PATATA PANADERA  
 FRUTA

14

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA  
 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
 GARBANZOS CON VERDURAS  
 FRUTA

15

ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ  
 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON CARNE  
 ABADEJO A LA ANDALUZA  
 ZUMO DE NARANJA NATURAL

18

ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y ACEITUNAS  
 CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO  
 TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL  
 FRITAS CON MAIZENA  
 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  
 PECHUGA DE PAVO GUISADO  
 FRUTA

21

LECHUGA, TOMATE Y OLIVAS  
 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
 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  
 PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)  
 JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA  
 FRUTA

26

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, PEPINO Y TOMATE  
 LENTEJAS CON CHORIZO  
 FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA  
 FRUTA

27

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

28

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA  
 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
 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.

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

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.

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