

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

CREMA DE PUERROS  
PECHUGA DE PAVO GUISADO  
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

11

CREMA DE BRÓCOLI  
TORTILLA FRANCESA  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

12

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA  
DE TOMATE CASERA  
POLLO ASADO  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

13

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
GARBANZOS CON VERDURAS  
FRUTA

14

ARROZ CON VERDURAS  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES REHOGADAS  
PINCHITOS DE PAVO  
FRUTA

18

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
POLLO AL HORNO  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
FILETE DE CERDO EN SALSA  
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO  
FRUTA

20

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA  
DE TOMATE CASERA  
CALAMARES GUISADOS  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

21

CREMA DE VERDURAS  
HUEVOS REVUELTOS  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

24

CREMA DE ZANAHORIAS  
TORTILLA FRANCESA  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

25

SALTEADO DE BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
GUISANTES  
FRUTA

26

ARROZ CON TOMATE  
PALOMETA AL HORNO  
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

27

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
GARBANZOS CON VERDURAS  
FRUTA

28

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

31

CREMA DE COLIFLOR  
MAGRO DE CERDO  
SETAS  
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