



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

1

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
HUEVOS REVUELTOS
ENSALADA VERDE
FRUTA



ANGEL LEÓN

FISH REVOLUTION
ES NUESTRO INNOVADOR PROYECTO I+D GASTRONÓMICO LIDERADO POR **ANGEL LEON, EL CHEF DEL MAR**, PARA ACERCAR EL PESCADO A LOS NIÑOS Y NIÑAS DE UNA FORMA ATRACTIVA Y FOMENTAR EL CONSUMO DE PROTEÍNA MARINA DE UNA MANERA SOSTENIBLE.

4

LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS
FILETE DE BACALAO AL HORNO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

5

ARROZ CON TOMATE
POLLO ASADO CON TOMILLO
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
FRUTA

6

CREMA DE ZANAHORIA (ZANAHORIA, PUERRO Y CEBOLLA)
TORTILLA FRANCESA
TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

7

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
FILETE DE PAVO A LA PLANCHA
FRUTA

8

NO LECTIVO

11

NO LECTIVO

12

NO LECTIVO

13

NO LECTIVO

14

FESTIVO

15

FESTIVO

18

NO LECTIVO

19

JUDÍAS VERDES AL NATURAL
FILETE DE PAVO A LA PLANCHA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE
FRUTA

21

LENTEJAS (ECOLÓGICO) A LA JARDINERA
HUEVOS FRITOS
ENSALADA VERDE
FRUTA

22

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

25

CREMA DE ZANAHORIA (ZANAHORIA, PUERRO Y CEBOLLA)
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA
FRUTA

26

CREMA DE VERDURAS (ACELGAS, CALABACÍN, ZANAHORIA Y CEBOLLA)
FILETE DE PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

27

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

28

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
GARBANZOS CON POLLO, MORCILLO Y REPOLLO
FRUTA

29

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA



SCOLAREST

Alimentación
saludable y
sostenible

COMPASS
Scolarest

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

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

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

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.

COMPASS
Scolarest