



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

ESPIRALES CON TOMATE, OLIVAS Y ORÉGANO  
REVUELTO DE MOZZARELLA Y ENELDO  
ENSALADA CON CEBOLLA CRUJIENTE  
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.

6

LENTEJAS CON VERDURAS  
BACALAO REBOZADO  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

7

ARROZ CON TOMATE  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO  
YOGUR

8

CREMA DE ZANAHORIAS  
TORTILLA DE PATATAS  
TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

9

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL  
FRICANDO DE FILETE VEGETAL  
PATATAS DADO  
YOGUR

10

NO LECTIVO

11

NO LECTIVO

12

NO LECTIVO

13

NO LECTIVO

14

FESTIVO

15

FESTIVO

16

NO LECTIVO

17

JUDÍAS VERDES CON TOMATE  
TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA  
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA  
GELATINA

18

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)  
TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE  
FRUTA

19

LENTEJAS A LA JARDINERA  
HUEVOS FRITOS  
PATATAS FRITAS  
ENSALADA VERDE  
HELADO

20

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL  
FILETE DE ABADEJO AL HORNO  
ENSALADA ILUSTRADA  
FRUTA

21

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS  
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN  
LECHUGA Y JUDIA BROTE  
FRUTA

22

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS  
FRICANDO DE FILETE VEGETAL  
ENSALADA DE LA FERIA (ESCAROLA, LECHUGA, OLIVAS Y NARANJA)  
YOGUR

23

MACARRONES A LA NAPOLITANA  
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

24

SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL  
GARBANZOS CON VERDURAS  
YOGUR

25

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

CONMIGO VERÁS COMO CRECERÁS



**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