

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

1

2

3

4

5

4

865 Kcal. P.: 21 HC.: 36 L.: 41 G.: 9

PENNE AL POMODORO  
SOVRACOSCIA DI POLLO ARROSTO  
SPINACI  
FRUTTA

5

764 Kcal. P.: 13 HC.: 41 L.: 45 G.: 13

RISOTTO AI FUNGHI  
SCALOPPINE DI MAIALE IN SALS  
INSALATA DI LATTUGA OLIVE VERDI E MAIS  
FRUTTA

6

759 Kcal. P.: 21 HC.: 39 L.: 38 G.: 8

### GIORNATA GASTRONOMICA LIGURIA

TROFIE AL PESTO  
BACCALÀ ALLA LIGURE  
PISELLI ROSOLATI  
YOGURT

7

752 Kcal. P.: 17 HC.: 41 L.: 40 G.: 10

PASTA CON ZUCCHINA E RICOTTA  
HAMBURGER DI VITELLO ALLA GRIGLIA  
PATATE FRITTE  
FRUTTA

8

705 Kcal. P.: 24 HC.: 35 L.: 36 G.: 7

MINISTRONE ALLA GENOVESE  
POLPETTE IN SALS  
INSALATA CON OLIVE  
FRUTTA

11

FESTA

12

FESTA

13

655 Kcal. P.: 26 HC.: 43 L.: 29 G.: 10

### GIORNO LAZIO

PASTA ALLA GRICIA  
PETTO DI TACCHINO IN SALS  
CAROTINE BABY  
YOGURT

14

638 Kcal. P.: 15 HC.: 56 L.: 27 G.: 4

RISOTTO CON PISELLI E PROSCIUTTO COTTO  
MERLUZZO BARESE  
PATATE A RONDELLE CON PEPPERONI  
FRUTTA

15

861 Kcal. P.: 14 HC.: 30 L.: 54 G.: 14

ORZO IN BRODO DI VERDURE  
COSTOLETTE ARROSTO  
ZUCCA ARROSTO  
FRUTTA

18

698 Kcal. P.: 14 HC.: 40 L.: 42 G.: 5

LENTICCHIE STUFATE  
TRIO DI PESCADO  
INSALATA DI LATTUGA, OLIVE, CETRIOLI E  
MAIS  
FRUTTA

19

817 Kcal. P.: 13 HC.: 38 L.: 46 G.: 14

### GIORNO PUGLIA

PASTA AL PESTO DI BROCOLI  
SALSICCE DI MAIALE  
PATATE ARROSTO  
FRUTTA

20

417 Kcal. P.: 16 HC.: 50 L.: 31 G.: 10

CREMA DI ZUCCA E CAROTE  
LASAGNA CON LA CARNE  
YOGURT

21

871 Kcal. P.: 18 HC.: 40 L.: 39 G.: 11

PASTA ALLA CENDRE  
STUFATO DI MAIALE  
FAGIOLINI  
FRUTTA

22

622 Kcal. P.: 25 HC.: 47 L.: 21 G.: 3

FAGIOLI BIANCHI STUFATI  
BACCALÀ ALLA MARCHIGIANA  
PURÈ DI PATATE  
FRUTTA

25

724 Kcal. P.: 22 HC.: 47 L.: 29 G.: 4

PENNE AI FUNGHI  
STUFATO DI TACCHINO  
POMODORO E MAIS  
FRUTTA

26

698 Kcal. P.: 23 HC.: 32 L.: 40 G.: 7

MINISTRONA DI LEGUMI  
SALMONE AL FORNO  
INSALATA DI LATTUGA, CAROTE, GRATTUGIATE  
E OLIVE  
FRUTTA

27

861 Kcal. P.: 16 HC.: 39 L.: 43 G.: 12

PASTA AI QUATTRO FORMAGGI  
POLPETTE CON POMODORO  
PISELLI ROSOLATI  
YOGURT

28

677 Kcal. P.: 17 HC.: 52 L.: 29 G.: 5

### GIORNATA GASTRONOMICA VALENZIANA

PAELLA VALENZIANA  
MERLUZZO ALLA VALENZIANA  
PATATE ARROSTO  
FRUTTA

29

449 Kcal. P.: 25 HC.: 46 L.: 26 G.: 6

TAGLIOLINI IN BRODO  
STRACCETTI DI MANZO ALLA PIASTRA  
BROCCOLI  
FRUTTA



¡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