

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS  
ALBÓNDIGAS EN SALSA  
ENSALADA CON ACEITUNAS  
FRUTA

6

7

8

9

10

MACARRONES SIN GLUTEN CON TOMATE  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO  
ESPINACAS SALTEADAS  
FRUTA

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA  
ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS Y MAÍZ  
FRUTA

**JORNADA GASTRONÓMICA LIGURIA**  
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL  
AJILLO  
BACALAO A LA "LIGURE"  
GUISANTES REHOGADOS  
YOGUR

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON  
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y  
ZANAHORIA)  
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

LEGUMBRES ESTOFADAS  
SALMÓN AL HORNO  
JUDÍAS VERDES  
FRUTA

11

12

13

14

15

FESTA

FESTA

**JORNADA LAZIO**  
ESPIRALES SIN GLUTEN CON TOMATE  
PECHUGA DE PAVO EN SALSA  
ZANAHORIA BABY  
YOGUR

ARROZ CON GUISANTES Y JAMÓN COCIDO  
MERLUZA A LA BARESE  
PATATA PANADERA CON PIMIENTOS  
FRUTA

SOPA DE VERDURAS  
COSTILLA DE CERDO  
CALABAZA ASADA  
FRUTA

18

19

20

21

22

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA  
TIRITAS DE MERLUZA REBOZADAS CON  
HUEVO Y MAIZENA  
ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS,  
PEPINO Y MAÍZ  
FRUTA

**JORNADA PUGLIA**  
MACARRONES SIN GLUTEN CON TOMATE  
SALCHICHAS DE CERDO  
PATATA ASADA  
FRUTA

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA  
LASAÑA DE CARNE SIN GLUTEN  
YOGUR

PASTA CARBONARA SIN GLUTEN  
ESTOFADO DE CERDO  
JUDÍAS VERDES  
FRUTA

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS  
BACCALÀ ALLA MESSINESE  
PURÉ DE PATATAS  
FRUTA

25

26

27

28

29

MACARRONES SIN GLUTEN CON TOMATE  
ESTOFADO DE PAVO  
TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

GARBANZOS CON VERDURAS  
SALMÓN AL HORNO  
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA  
RALLADA Y ACEITUNAS  
FRUTA

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL  
AJILLO  
ALBÓNDIGAS CON TOMATE  
GUISANTES REHOGADOS  
YOGUR

**JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA**  
PAELLA VALENCIANA  
FILETE DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS  
PATATA ASADA  
FRUTA

SOPA DE PASTA SIN GLUTEN  
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA  
BRÓCOLI  
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.

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.

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

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