

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
ENSALADA CON ACEITUNAS
FRUTA

6

7

8

9

10

MACARRONES 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
ESPIRALES AL AJILLO
BACALAO A LA "LIGURE"
GUISANTES REHOGADOS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

ESPAGUETIS SALTEADOS CON CALABACÍN
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

LEGUMBRES ESTOFADAS
SALMÓN AL HORNO
JUDÍAS VERDES
FRUTA

11

12

13

14

15

FESTA

FESTA

JORNADA LAZIO
PASTA CON TOMATE
PECHUGA DE PAVO EN SALSA
ZANAHORIA BABY
POSTRE VEGETAL DE SOJA

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
MERLUZA A LA BARESE
PATATA PANADERA CON PIMIENTOS
FRUTA

SOPA DE VERDURAS Y CEBADA
LOMO A LA PLANCHA
CALABAZA ASADA
FRUTA

18

19

20

21

22

LENTEJAS ESTOFADAS
TIRITAS DE MERLUZA REBOZADAS CON
HUEVO Y MAIZENA
ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS,
PEPINO Y MAÍZ
FRUTA

JORNADA PUGLIA
MACARRONES CON VERDURAS
LOMO DE CERDO AL HORNO
PATATA ASADA
FRUTA

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
POLLO EN SALSA
POSTRE VEGETAL DE SOJA

PASTA AL AJILLO
ESTOFADO DE CERDO
JUDÍAS VERDES
FRUTA

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
BACCALÀ ALLA MESSINESE
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

25

26

27

28

29

MACARRONES CON SETAS
ESTOFADO DE PAVO
TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

MENESTRA DE LEGUMBRES
SALMÓN AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA
RALLADA Y ACEITUNAS
FRUTA

CODITOS CON SOFRITO
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
GUISANTES REHOGADOS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA
PAELLA VALENCIANA
MERLUZA A LA VALENCIANA
PATATA ASADA
FRUTA

SOPA DE FIDEOS
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.

| 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