

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

MINISTRONE GENOVÉS
ALBÓNDIGAS EN SALSA
ENSALADA VERDE
FRUTA



4

MACARRONES CON TOMATE
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
ESPINACAS SALTEADAS
FRUTA

5

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

6

JORNADA GASTRONÓMICA LIGURIA
"TROFIE" AL PESTO
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
GUISANTES REHOGADOS
YOGUR

7

PASTA CON CALABACIN Y RICOTTA
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

8

MENESTRA DE LEGUMBRES CON FARRO
"MINISTRA DI LEGUMI CON FARRO"
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
JUDÍAS VERDES
FRUTA

11

FESTA

12

FESTA

13

JORNADA LAZIO
PASTA A LA GRICIA
PECHUGA DE PAVO EN SALSA
ZANAHORIA BABY
YOGUR

14

ARROZ CON GUISANTES Y JAMÓN COCIDO
FILETE DE POLLO AL AJILLO
PATATA PANADERA CON PIMIENTOS
FRUTA

15

SOPA DE VERDURAS Y CEBADA
COSTILLAR ASADO
CALABAZA ASADA
FRUTA

18

LENTEJAS ESTOFADAS
PECHUGA DE PAVO GUIADO
ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS,
PEPINO Y MAÍZ
FRUTA

19

JORNADA PUGLIA
MACARRONES AL PESTO DE BROCOLI
SALCHICHAS DE CERDO
PATATA ASADA
FRUTA

20

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
LASAÑA DE CARNE
YOGUR

21

PASTA A LA "CENIZA"
ESTOFADO DE CERDO
JUDÍAS VERDES
FRUTA

22

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON
VERDURAS
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

25

MACARRONES CON SETAS
ESTOFADO DE PAVO
TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

26

MENESTRA DE LEGUMBRES
JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA
RALLADA Y ACEITUNAS
FRUTA

27

CODITOS CON CUATRO QUESOS
ALBÓNDIGAS CON TOMATE
GUISANTES REHOGADOS
YOGUR

28

JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA
PAELLA VALENCIANA
PINCHITOS DE PAVO
PATATA ASADA
FRUTA

29

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.

2 Desarrollamos e implantamos
nuestros Protocolos de Seguridad y
Prevención, verificados por Bureau
• Veritas Certification.

3 El bienestar de todas las
familias es nuestra prioridad.

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



BUREAU
VERITAS

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