

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

PASTA CON VERDURAS (ZANAHORIA Y CEBOLLA)
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
ENSALADA CON ACEITUNAS
FRUTA



4

MACARRONES CON TOMATE
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
ESPINACAS SALTEADAS
FRUTA

5

RISOTTO DE SETAS
ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA
ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS Y MAÍZ
FRUTA

6

JORNADA GASTRONÓMICA LIGURIA
"TROFIE" AL PESTO
BACALAO A LA "LIGURE"
PATATAS DADO
YOGUR

7

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

8

CREMA DE CALABACÍN
SALMÓN AL HORNO
ZANAHORIA BABY
FRUTA

11

FESTA

12

FESTA

13

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

14

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

15

SOPA DE VERDURAS Y CEBADA
COSTILLAR ASADO
CALABAZA ASADA
FRUTA

18

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TIRITAS DE MERLUZA REBOZADAS CON HUEVO Y MAIZENA
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
POLLO EN SALSA
YOGUR

21

PASTA A LA "CENIZA"
ESTOFADO DE CERDO
PATATAS DADO
FRUTA

22

ARROZ CON VERDURAS
BACCALÀ ALLA MESSINESE
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

25

MACARRONES CON SETAS
ESTOFADO DE PAVO
TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

26

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS
SALMÓN AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y ACEITUNAS
FRUTA

27

CODITOS CON CUATRO QUESOS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
PATATAS DADO
YOGUR

28

JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA
ARROZ EN PAELLA CON POLLO Y VERDURAS (PIMIENTO Y ZANAHORIA)
MERLUZA A LA VALENCIANA
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