

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

**28** 677 Kcal. P.: 19 HC.: 49 L.: 31 G.: 8

ARROZ A LA NAPOLITANA  
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

**29** 734 Kcal. P.: 18 HC.: 53 L.: 25 G.: 8

SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO  
FRUTA

**30** 758 Kcal. P.: 13 HC.: 42 L.: 43 G.: 8

ENSALADA DE PASTA CON ACEITUNAS,  
QUESO Y JAMÓN YORK  
TORTILLA DE PATATAS  
FRUTA

**1** 597 Kcal. P.: 15 HC.: 40 L.: 41 G.: 6

PATATAS GUIADAS CON VERDURAS  
MEDALLÓN DE BACALAO ANDALUZA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

**2** 738 Kcal. P.: 14 HC.: 33 L.: 51 G.: 12

GUISANTES REHOGADOS  
PIZZA DE BACON  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR

**5** 571 Kcal. P.: 22 HC.: 36 L.: 39 G.: 8

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA  
MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y  
PATATAS DADO  
FRUTA

**6** 696 Kcal. P.: 18 HC.: 50 L.: 30 G.: 5

PAELLA ALICANTINA D.O. VALENCIA  
ABADEJO A LA BILBAÍNA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

**7** 603 Kcal. P.: 14 HC.: 39 L.: 44 G.: 9

CREMA DE VERDURAS (ECOLÓGICO) CON  
PICATOSTES  
REVUELTO CAMPERO (JAMÓN, CHORIZO,  
PATATA)  
LECHUGA Y OLIVAS  
FRUTA

**8** 806 Kcal. P.: 25 HC.: 29 L.: 41 G.: 10

ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

**9** 693 Kcal. P.: 16 HC.: 40 L.: 43 G.: 14

ENSALADA DE PATATA CON TOMATE, ATÚN  
Y HUEVO DURO  
HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO  
FLAN

**12** 546 Kcal. P.: 28 HC.: 45 L.: 21 G.: 4

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON  
CHORIZO Y VERDURAS)  
BACALAO AL HORNO CON TOMATE  
FRUTA

**13** 722 Kcal. P.: 8 HC.: 38 L.: 51 G.: 8

ENSALADILLA RUSA (CON HUEVO DURO,  
ATÚN Y MAHONESA)  
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN  
FRUTA

**14** 638 Kcal. P.: 22 HC.: 31 L.: 45 G.: 11

CREMA DE CALABACÍN Y QUESITO  
POLLO A LA JARDINERA  
LECHUGA Y ESPÁRRAGOS  
FRUTA

**15** 889 Kcal. P.: 15 HC.: 36 L.: 47 G.: 15

FIDEUA CON VERDURITAS  
CHULETA DE SAJONIA  
TOMATE CON ORÉGANO  
FRUTA

**16** 705 Kcal. P.: 12 HC.: 46 L.: 41 G.: 17

SOPA MINISTRONE  
PERRITO CALIENTE  
PATATAS CHIPS  
HELADO



¡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