

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

4

JUDIAS VERDES REHOGADAS
BACALAO EN TEMPURA CON ENSALADA FRUTA Y PAN
Green beans with garlic
Fried cod with salad
Fruit and bread
H.C. 71,8 PROT.(G) 14,7 LIP.(G) 25,2 (KCAL) 592

5

CODITOS NAPOLITANA
TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA POSTRE LACTEO Y PAN
Napolitana pasta
French omelette with salad
Dairy dessert and bread
H.C. 78,5 (G) PROT.(G) 30,1 LIP.(G) 28,1 (KCAL) 784

6

CREMA DE CALABACIN
POLLO ASADO CON PATATAS FRUTA Y PAN
Zucchini puree
Roast chicken with fries
Fruit and bread
H.C. 67,4(G) PROT.(G) 29,4 LIP.(G) 35,8 (KCAL) 751

7

SOPA DE COCIDO CON FIDEOS COCIDO COMPLETO garbanzos , tocino, morcillo y chorizo FRUTA Y PAN
Soup
Cocido (chickpeas, chorizo, beef)
Fruit and bread
H.C.92,7 (G) PROT.(G) 37,7 LIP.(G) 24,8 (KCAL) 773

1

LENTEJAS ECOLOGICAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA POSTRE LACTEO Y PAN
Organic Lentils with vegetables
Spanish omelette with salad
Dairy dessert and bread
H.C.76 (G) PROT.(G) 28,9 LIP.(G) 28 (KCAL) 714

8

DIA NO LECTIVO

11

DIA NO LECTIVO

12

DIA NO LECTIVO

13

DIA NO LECTIVO

14

JUEVES SANTO

15

VIERNES SANTO

18

DIA NO LECTIVO

19

PASTA CARBONARA
MERLUZA EN SALSAS MENIER CON ENSALADA POSTRE LACTEO Y PAN
Carbonara pasta
Hake in sauce with salad
Dairy dessert and bread
H.C. 85,5 (G) PROT.(G) 36,9 LIP.(G) 29 (KCAL) 763

20

CREMA DE BROCOLI
ALBONDIGAS (BURGUER MEAT) EN SALSAS JARDINERA FRUTA Y PAN
Broccoli puree
Meatballs in vegetables sauce
Fruit and bread
H.C. 72,9 (G) PROT.(G) 24,8 LIP.(G) 40,1 (KCAL) 783

21

ARROZ MILANESA
ABADEJO A LA BILBAINA Y PIMIENTO FRUTA Y PAN
Milanesa rice
Fish in bilbain sauce with pepper
Fruit and bread
H.C. 106 (G) PROT.(G) 28,3 LIP.(G) 22 (KCAL) 722

22

DIA DEL LIBRO
JUDIAS BLANCAS GUISADAS LIBRITOS CON ENSALADA POSTRE LACTEO Y PAN
Stewed white beans
Little books with salad
Dairy dessert and bread
H.C. 72,9 (G) PROT.(G) 23,1 LIP.(G) 29 (KCAL) 696

25

GUISANTES CON JAMON
MERLUZA A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y PAN
Green peas with ham
Fried hake with salad
Fruit and bread
H.C. 72,3 (G) PROT.(G) 34,6 LIP.(G) 26,8 (KCAL) 774

26

ARROZ CON TOMATE
HAMBURGUESA (BURGUER MEAT) EN SALSAS CON PATATAS POSTRE LACTEO Y PAN
Rice with tomato
Burger in sauce with fries
Dairy dessert and bread
H.C. 93 (G) PROT.(G) 14,6 LIP.(G) 25,4 (KCAL) 802

27

LENTEJAS GUISADAS TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA FRUTA Y PAN
Stewed lentils
Spanish omelette with salad
Fruit and bread
H.C. 77,4 (G) PROT.(G) 30,4 LIP.(G) 29,1 (KCAL) 773

28

CREMA DE ZANAHORIA
CANELONES DE ATUN CON ENSALADA FRUTA Y PAN
Carrot cream
Tuna cannelloni with salad
Fruit and bread
H.C.104 (G) PROT.(G) 20,9 LIP.(G) 12,3 (KCAL) 696

29

SOPA DE COCIDO CON FIDEOS COCIDO COMPLETO garbanzos , tocino, morcillo y chorizo POSTRE LACTEO Y PAN
Soup
Cocido (chickpeas, chorizo, beef)
Fruit and bread
H.C. 83,9 (G) PROT.(G) 44,2 LIP.(G) 29,9 (KCAL) 902



Comienza
con un buen
DESAYUNO

¡Te damos la bienvenida
a nuestro comedor
escolar seguro!

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:

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

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