

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 807 Kcal. P.: 14 HC.: 35 L.: 45 G.: 7

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
HARICOT BEANS AND CARROT STEW

TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE

TOMATE ALIÑADO
TOMATO

FRUTA
FRUIT

2 673 Kcal. P.: 16 HC.: 53 L.: 29 G.: 5

ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO
MILANESA STYLE RICE WITH COOKED HAM AND CHEESE

MERLUZA EN SALSA VERDE
HAKE IN GREEN SAUCE

LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
LETTUCE, TOMATO AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

3 680 Kcal. P.: 20 HC.: 39 L.: 38 G.: 13

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH "COCIDO" STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES

COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
CHICKPEAS, MEAT, SAUSAGE, POTATO & CARROTS STEW

YOGUR
YOGHURT

4 887 Kcal. P.: 22 HC.: 27 L.: 49 G.: 11

CREMA DE ZANAHORIAS
CREAM OF CARROTS SOUP

POLLO ASADO
ROAST CHICKEN

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

FRUTA
FRUIT

7

FESTIVO

8

FESTIVO

9 761 Kcal. P.: 14 HC.: 42 L.: 39 G.: 7

LENTEJAS CON VERDURAS
LENTILS WITH VEGETABLES

CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES

TOMATE CON ORÉGANO
TOMATO AND OREGANO

YOGUR
YOGHURT

10 687 Kcal. P.: 20 HC.: 47 L.: 30 G.: 5

ÉSPIRALES A LA ITALIANA
PASTA SPIRALS ITALIAN STYLE

PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE
OVEN-COOKED BREAM WITH TOMATO SAUCE, GARLIC AND ONIONS

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE, TOMATO AND SHREDDED CARROT SALAD

FRUTA
FRUIT

11 762 Kcal. P.: 14 HC.: 43 L.: 42 G.: 8

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO Y POLLO
PAELLA WITH PORK LOIN AND CHICKEN

REVUELTO DE ATÚN
SCRAMBLED EGGS WITH TUNA FISH

LECHUGA Y OLIVAS
LETTUCE AND OLIVES

FRUTA
FRUIT

14 639 Kcal. P.: 15 HC.: 37 L.: 46 G.: 14

CREMA DE CALABACÍN
CREAM OF COURGETTE SOUP

ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON GUISANTES, ZANAHORIA, Y PATATA
MEATBALLS WITH VEGETABLES

FRUTA
FRUIT

15 740 Kcal. P.: 17 HC.: 46 L.: 37 G.: 6

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
RICE WITH TOMATO SAUCE Y OREGANO

FILETE DE ABADEJO ENHARINADO
FLOURED FISH FILLET

LECHUGA Y OLIVAS
LETTUCE AND OLIVES

YOGUR
YOGHURT

16 703 Kcal. P.: 15 HC.: 46 L.: 37 G.: 7

MACARRONES A LA NAPOLITANA
NAPOLITANA STYLE MACARONI

REVUELTO DE JAMÓN
SCRAMBLED EGGS WITH HAM

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD

FRUTA
FRUIT

17 735 Kcal. P.: 18 HC.: 43 L.: 36 G.: 13

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH "COCIDO" STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES

COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
CHICKPEAS, MEAT, SAUSAGE, POTATO & CARROTS STEW

NATILLAS
CUSTARD CREAM

18 693 Kcal. P.: 23 HC.: 31 L.: 43 G.: 10

CREMA DE VERDURAS
VEGETABLE CREAM

POLLO ASADO CON TOMILLO
ROAST CHICKEN WITH THYME

LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

21 831 Kcal. P.: 15 HC.: 36 L.: 45 G.: 8

LENTEJAS CON CHORIZO
SAUSAGE AND LENTIL STEW

TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE

LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
LETTUCE, TOMATO AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

22 461 Kcal. P.: 18 HC.: 56 L.: 24 G.: 13

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD

SOPA DE NAVIDAD
CHRISTMAS SOUP

PIZZA MARGARITA
MARGARITA PIZZA

PETIT SUISSE
PETIT SUISSE



¡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