

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

5

4

1 583 Kcal. P.: 18 HC.: 61 L.: 19 G.: 4

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
 SEA AND MOUNTAIN RICE WITH PORK AND SEA CHORIZO
MERLUZA REBOZADA SOBRE PISTO ESPECIADO
 BATTERED HAKE ON SPICY PISTO
GELATINA
 JELLY

2 627 Kcal. P.: 25 HC.: 28 L.: 45 G.: 12

SOPA CASTELLANA CON VIRUTAS DE JAMÓN
 CASTILIAN SOUP WITH HAM
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
 CHICKEN IN GREEK SAUCE
LECHUGA Y CEBOLLA
 LETTUCE AND ONION
FRUTA
 FRUIT

3 556 Kcal. P.: 15 HC.: 45 L.: 38 G.: 11

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON PICATOSTES
 PUMPKIN AND CARROTS CREAM WITH CROUTONS
LASAÑA DE CARNE CON QUESO PARMESANO GRATINADO
 MEAT LASAGNA WITH CHEESE AU GRATIN
YOGUR
 YOGHURT

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9 765 Kcal. P.: 12 HC.: 47 L.: 36 G.: 5

LENTEJAS A LA JARDINERA
 VEGETABLE LENTILS
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
 HAM CROQUETTES
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
 SWEETCORN AND GRATED CARROTS
FRUTA
 FRUIT

10 671 Kcal. P.: 23 HC.: 48 L.: 28 G.: 7

PAELLA DE VERDURAS
 PAELLA WITH VEGETABLES
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
 CURRIED TURKEY STEW
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
 LETTUCE, CUCUMBER AND SWEETCORN SALAD
YOGUR
 YOGHURT

13 656 Kcal. P.: 27 HC.: 28 L.: 42 G.: 12

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
 BROCCOLI GRATIN WITH EDAM CHEESE
POLLO A LA HORTELANA
 VEGETABLE CHICKEN
LECHUGA Y MAÍZ
 LETTUCE AND SWEETCORN
FRUTA
 FRUIT

14 758 Kcal. P.: 15 HC.: 37 L.: 42 G.: 8

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON ZANAHORIA
 HARICOT BEANS AND CARROT STEW
TORTILLA DE PATATAS
 SPANISH OMELETTE
LECHUGA Y TOMATE
 LETTUCE AND TOMATO
FRUTA
 FRUIT

15 850 Kcal. P.: 15 HC.: 43 L.: 41 G.: 14

MAR Báltico: Finlandia
MAKARONILAATIKKO (CAZUELA DE MACARRONES)
 MAKARONILAATIKKO (MACARONI CASSEROLE)
LIHAPULLAT (ALBÓNDIGAS FINLANDESAS)
 LIHAPULLAT (FINNISH MEATBALLS)
GELATINA
 JELLY

16 638 Kcal. P.: 19 HC.: 48 L.: 30 G.: 11

SOPA DE COCIDO
 TRADITIONAL SPANISH "COCIDO" STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
 CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, CHORIZO, POTATO & CABBAGE STEW
FRUTA
 FRUIT

17 802 Kcal. P.: 15 HC.: 43 L.: 41 G.: 9

ARROZ CALDOSO
 RICE AND VEGETABLE STEW
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
 ANDALUSIAN STYLE ANCHOVY
TOMATE Y OLIVAS
 TOMATO AND OLIVES
YOGUR
 YOGHURT

20 584 Kcal. P.: 19 HC.: 43 L.: 33 G.: 7

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON CHORIZO Y VERDURITAS
 HOMEMADE LENTIL AND CHORIZO STEW
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
 EGGS WITH RATATOUILLE
FRUTA
 FRUIT

21 619 Kcal. P.: 15 HC.: 58 L.: 24 G.: 4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
 RICE WITH TOMATO SAUCE Y OREGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
 HAKE IN GREEN SAUCE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
 MUNG BEAN SPROUT SALAD
FRUTA
 FRUIT

22 719 Kcal. P.: 12 HC.: 46 L.: 41 G.: 11

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD
 CHRISTMAS SOUP
PIZZA
 PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE
 CHOCOLATE CUSTARD CREAM



¡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

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ CON VERDURAS
GUISANTES ENCEBOLLADOS
GELATINA

2

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
TOFU EN Salsa CON VERDURAS
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON
PICATOSTES
LASAÑA VEGETAL DE ESPINACA CON Salsa
DE TOMATE Y PARMESANO
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
CROQUETAS DE QUESO
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
TOFU EN Salsa DE TOMATE
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
HABAS CON ZANAHORIAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
TOFU A LA JARDINERA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MACARRONES CON VERDURAS
HAMBURGUESA VEGETAL
GELATINA

16

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
GARBANZOS CON VERDURAS
FRUTA

17

ARROZ CON VERDURAS
TOFU A LA PLANCHA
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CON VERDURAS
TOFU EN Salsa DE TOMATE
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
GUISANTES ENCEBOLLADOS
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE VERDURAS CON PASTA
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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



| 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 |

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.

Notas:

Empty dashed box for notes.

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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ CON VERDURAS
GUISANTES ENCEBOLLADOS
GELATINA

2

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
HUEVO REVUELTO CON VERDURAS SALTEADAS
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON
PICATOSTES
LASAÑA VEGETAL DE ESPINACA CON SALSA
DE TOMATE Y PARMESANO
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
CROQUETAS DE QUESO
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
HABAS CON ZANAHORIAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MACARRONES CON VERDURAS
HAMBURGUESA VEGETAL
GELATINA

16

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
GARBANZOS CON VERDURAS
FRUTA

17

ARROZ CON VERDURAS
HUEVOS REVUELTOS
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CON VERDURAS
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
GUISANTES ENCEBOLLADOS
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE VERDURAS CON PASTA
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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



| 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 |

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.

Notas:

Empty dashed box for notes.

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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
MERLUZA REBOZADA SOBRE PISTO ESPECIADO
GELATINA

2

SOPA CASTELLANA CON VIRUTAS DE JAMÓN
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MAKARONILAATIKKO (CAZUELA DE MACARRONES)
LIHAPULLAT (ALBÓNDIGAS FINLANDESAS)
GELATINA

16

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

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON CHORIZO Y VERDURITAS
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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



| 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 |

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.

Notas:

Empty dashed box for notes.

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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
MERLUZA EN SALSA
GELATINA

2

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL HORNO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS CON MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
FRUTA

13

BRÓCOLI CON PATATAS
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
MAGRO DE CERDO EN SALSA CON VERDURAS
GELATINA

16

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

17

ARROZ CALDOSO
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

20

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
PINCHITOS DE PAVO
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



| 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 |

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.

Notas:

Empty dashed box for notes.

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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
MERLUZA EN SALSA
GELATINA

2

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS CON MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
LIHAPULLAT (ALBÓNDIGAS FINLANDEAS)
GELATINA

16

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

17

ARROZ CALDOSO
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
PINCHITOS DE PAVO
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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



| 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 |

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.

Notas:

Empty dashed box for notes.

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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ CON VERDURAS
MERLUZA EN SALSA
GELATINA

2

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON
PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA)
MAGRO DE CERDO EN SALSA CON VERDURAS
GELATINA

16

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
FRUTA

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y
FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON
CHORIZO Y VERDURITAS
POLLO EN SALSA
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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



| 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 |

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.

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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ CON VERDURAS
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
GELATINA

2

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON
PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
PECHUGA DE PAVO GUIADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA)
MAGRO DE CERDO EN SALSA CON VERDURAS
GELATINA

16

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
FRUTA

17

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
POLLO EN SALSA
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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



| 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 |

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.

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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ CON VERDURAS
MERLUZA EN SALSA
GELATINA

2

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON
PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA)
MAGRO DE CERDO EN SALSA CON VERDURAS
GELATINA

16

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
FRUTA

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y
FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON
CHORIZO Y VERDURITAS
POLLO EN SALSA
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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



| 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 |

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.

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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
MERLUZA REBOZADA SOBRE PISTO ESPECIADO
GELATINA

2

SOPA DE LETRAS
POLLO AL HORNO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
POSTRE VEGETAL DE SOJA

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS CON MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

13

BRÓCOLI CON PATATAS
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MACARRONES CON VERDURAS
MAGRO DE CERDO EN SALSA CON VERDURAS
GELATINA

16

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

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON CHORIZO Y VERDURITAS
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD
PINCHITOS DE PAVO
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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



| 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 |

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.

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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
MERLUZA REBOZADA SOBRE PISTO ESPECIADO
GELATINA

2

SOPA CASTELLANA CON VIRUTAS DE JAMÓN
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON PICATOSTES
LASAÑA DE CARNE CON QUESO PARMESANO GRATINADO
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MAKARONILAATIKKO (CAZUELA DE MACARRONES)
LIHAPULLAT (ALBÓNDIGAS FINLANDESAS)
GELATINA

16

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

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON CHORIZO Y VERDURITAS
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSAS VERDES
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE

□

□

□

□

□



¡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