

C. JUAN PABLO II - Guardería

Abril 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

FESTIVO

FESTIVO

5

NO LECTIVO

6

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON PAVO

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

7

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON TERNERA

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

8

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON POLLO

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

9

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON CERDO

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

12

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON PAVO

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

13

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON CERDO

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

14

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON POLLO

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

15

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON TERNERA

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

16

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON PAVO

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

19

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON TERNERA

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

20

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON POLLO

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

21

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON CERDO

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

22

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON PAVO

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

23

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON TERNERA

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

26

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON CERDO

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

27

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON TERNERA

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

28

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON POLLO

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

29

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON CERDO

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS

30

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
CON PAVO

YOGUR

MERIENDA:
PAPILLA DE FRUTAS



¡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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

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

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA
Y ZANAHORIA)
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

PAELLA VALENCIANA
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE VERDURAS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR

18

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
HUEVOS COCIDOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

23

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA
ITALIANA CON PARMESANO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
ENSALADA VERDE
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:

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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA A LA CARBONARA
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

FIDEUA CON VERDURITAS
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

ARROZ CON VERDURAS
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADEJO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
CANELONES CON BECHAMEL Y QUESO
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR

18

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO
RALLADO
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

BRÓCOLI REHOGADO
HUEVOS AL HORNO GRATINADOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

23

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA
ITALIANA CON PARMESANO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

MACARRONES CON CREMOSA DE
ALBAHACA
EMPANADILLAS DE ATÚN
ENSALADA VERDE
FRUTA



Comienza con un buen **DESAYUNO**

¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!



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

1 Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



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.

Pan, cereales o derivados

Leche o derivados

Fruta fresca y hortalizas

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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA A LA CARBONARA
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

FIDEUA CON VERDURITAS
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

ARROZ CON VERDURAS
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADAJE
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
CANELONES CON BECHAMEL Y QUESO
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR

18

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO
RALLADO
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
HUEVOS AL HORNO GRATINADOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

23

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA
ITALIANA CON PARMESANO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

MACARRONES CON CREMOSA DE
ALBAHACA
EMPANADILLAS DE ATÚN
ENSALADA VERDE
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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO



6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS AL AJILLO
TORTILLA DE PATATAS
YOGUR

9

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
POLLO AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

FIDEUA CON VERDURITAS
TERNERA EN SALSA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

PAELLA VALENCIANA
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADENO
ENSALADA VERDE
YOGUR

16

CREMA DE VERDURAS
MAGRO DE CERDO
FRUTA

17

ARROZ CON VERDURAS
POLLO EN SALSA
YOGUR

18

MACARRONES AL AJILLO
PALOMETA AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
HUEVOS AL HORNO GRATINADOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUIANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

23

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA
ITALIANA CON PARMESANO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

MACARRONES CON CREMOSA DE
ALBAHACA
FILETE DE ABADENO EN SALSA
ENSALADA VERDE
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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA A LA CARBONARA
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

FIDEUA CON VERDURITAS
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

PAELLA VALENCIANA
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADEJO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
CANELONES CON BECHAMEL Y QUESO
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR

18

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO
RALLADO
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
HUEVOS AL HORNO GRATINADOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

23

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA
ITALIANA CON PARMESANO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

MACARRONES CON CREMOSA DE
ALBAHACA
EMPANADILLAS DE ATÚN
ENSALADA VERDE
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.



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

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA A LA CARBONARA
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

FIDEUA CON VERDURITAS
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

ARROZ CON VERDURAS
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
FRUTA

15

CREMA DE ZANAHORIAS
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADEJO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE VERDURAS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
FILETE DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS
YOGUR

18

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO
RALLADO
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

LENTEJAS CON VERDURAS
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

BRÓCOLI REHOGADO
HUEVOS AL HORNO GRATINADOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

23

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA
ITALIANA CON PARMESANO
PALOMETA A LA PLANCHA
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
HELADO

25

MACARRONES CON CREMOSA DE
ALBAHACA
EMPANADILLAS DE ATÚN
ENSALADA VERDE
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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

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

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA
Y ZANAHORIA)
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

PAELLA VALENCIANA
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE VERDURAS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR

18

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
HUEVOS COCIDOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

23

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA
ITALIANA CON PARMESANO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
ENSALADA VERDE
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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

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

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
FRUTA

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA
Y ZANAHORIA)
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

PAELLA VALENCIANA
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

16

CREMA DE VERDURAS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
FRUTA

18

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
HUEVOS COCIDOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

23

CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
ENSALADA VERDE
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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA A LA CARBONARA
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

FIDEUA CON VERDURITAS
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

PAELLA VALENCIANA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADEJO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
CANELONES CON BECHAMEL Y QUESO
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR

18

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO
RALLADO
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
FRUTA

23

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA
ITALIANA CON PARMESANO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

MACARRONES CON CREMOSA DE
ALBAHACA
EMPANADILLAS DE ATÚN
ENSALADA VERDE
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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA A LA CARBONARA
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

FIDEUA CON VERDURITAS
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

PAELLA VALENCIANA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADEJO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
CANELONES CON BECHAMEL Y QUESO
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR

18

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO
RALLADO
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
FRUTA

23

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA
ITALIANA CON PARMESANO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

MACARRONES CON CREMOSA DE
ALBAHACA
EMPANADILLAS DE ATÚN
ENSALADA VERDE
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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

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

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA
Y ZANAHORIA)
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

PAELLA VALENCIANA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR

18

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
FRUTA

23

CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
ENSALADA VERDE
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.



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

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA
Y ZANAHORIA)
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

ARROZ CON VERDURAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR

18

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
FRUTA

23

CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
ENSALADA VERDE
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.



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

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR DE SOJA

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA
Y ZANAHORIA)
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

PAELLA VALENCIANA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DE SOJA

16

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR DE SOJA

18

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
FRUTA

23

CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
ENSALADA VERDE
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

FESTIVO

2

FESTIVO

5

NO LECTIVO

6

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

7

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

8

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

9

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
FRUTA

12

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA
Y ZANAHORIA)
TERNERA EN SALSA
PATATAS DADO
FRUTA

13

PATATAS CON PIMIENTOS
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ARROZ CON VERDURAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

15

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
FRUTA

16

CREMA DE ZANAHORIAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

19

CREMA DE VERDURAS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

20

ARROZ CON TOMATE
POLLO EN SALSA
YOGUR

21

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

22

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

23

BRÓCOLI REHOGADO
LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

26

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

27

COLIFLOR SALTEADA
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
FRUTA

28

CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

29

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
YOGUR

30

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
ENSALADA VERDE
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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

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

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA
Y ZANAHORIA)
TERNERA EN SALSAS
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

ARROZ CON VERDURAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE VERDURAS
MAGRO EN SALSAS DE TOMATE
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO EN SALSAS
YOGUR

18

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSAS
DE TOMATE CASERA
PECHUGA DE PAVO GUIASADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATA COCIDA
FRUTA

22

PATATAS CON PIMIENTOS
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
FRUTA

23

CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
MAGRO EN SALSAS DE TOMATE
ENSALADA VERDE
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:

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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA
Y ZANAHORIA)
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

PAELLA VALENCIANA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
FILETE DE ABADJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR

18

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
FRUTA

23

CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
FILETE DE ABADJO EN SALSA
ENSALADA VERDE
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.



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

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

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

8

CODITOS AL AJILLO
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

FIDEUA CON VERDURITAS
TERNERA EN SALSA
PATATAS DADO
FRUTA

12

PATATAS CON PIMIENTOS
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

ARROZ CON VERDURAS
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

SOPA DE COCIDO
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
FRUTA

15

CREMA DE ZANAHORIAS
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADEJO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE VERDURAS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO EN SALSA
YOGUR

18

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO
RALLADO
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

BRÓCOLI REHOGADO
HUEVOS AL HORNO GRATINADOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

COLIFLOR SALTEADA
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

23

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA
ITALIANA CON PARMESANO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

SOPA DE COCIDO
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
YOGUR

25

MACARRONES CON CREMOSA DE
ALBAHACA
EMPANADILLAS DE ATÚN
ENSALADA VERDE
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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

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

8

CODITOS AL AJILLO
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
FRUTA

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

FIDEUA CON VERDURITAS
TERNERA EN SALSA
PATATAS DADO
FRUTA

12

PATATAS CON PIMIENTOS
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

ARROZ CON VERDURAS
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

SOPA DE COCIDO
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
FRUTA

15

CREMA DE ZANAHORIAS
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

16

CREMA DE VERDURAS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO EN SALSA
FRUTA

18

MACARRONES CON TOMATE
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

BRÓCOLI REHOGADO
HUEVOS COCIDOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATA COCIDA
FRUTA

22

COLIFLOR SALTEADA
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

23

CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

SOPA DE COCIDO
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
FRUTA

25

MACARRONES AL AJILLO
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
ENSALADA VERDE
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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA A LA CARBONARA
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

FIDEUA CON VERDURITAS
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

ARROZ CON VERDURAS
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
CANELONES CON BECHAMEL Y QUESO
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR

18

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO
RALLADO
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
HUEVOS AL HORNO GRATINADOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

23

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA
ITALIANA CON PARMESANO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

MACARRONES CON CREMOSA DE
ALBAHACA
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
ENSALADA VERDE
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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA A LA CARBONARA
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

FIDEUA CON VERDURITAS
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

ARROZ CON VERDURAS
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
CANELONES CON BECHAMEL Y QUESO
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR

18

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO
RALLADO
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
HUEVOS AL HORNO GRATINADOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

23

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA
ITALIANA CON PARMESANO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

MACARRONES CON CREMOSA DE
ALBAHACA
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
ENSALADA VERDE
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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA A LA CARBONARA
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

FIDEUA CON VERDURITAS
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

ARROZ CON VERDURAS
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

16

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
CANELONES CON BECHAMEL Y QUESO
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR

18

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO
RALLADO
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
HUEVOS AL HORNO GRATINADOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

23

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA
ITALIANA CON PARMESANO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

MACARRONES CON CREMOSA DE
ALBAHACA
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
ENSALADA VERDE
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:

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

FESTIVO

2

FESTIVO

5

NO LECTIVO

6

LENTEJAS CON VERDURAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

7

CODITOS AL AJILLO
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
FRUTA

8

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

9

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

12

FIDEUA CON VERDURITAS
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

13

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

PAELLA VALENCIANA
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

15

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

16

CREMA DE ZANAHORIAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
MAGRO EN SALSAS DE TOMATE
FRUTA

20

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
FRUTA

21

MACARRONES CON TOMATE
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

22

LENTEJAS ESTOFADAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

23

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
HUEVOS COCIDOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

26

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

27

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

28

CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

29

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

30

MACARRONES AL AJILLO
EMPANADILLAS DE ATÚN
ENSALADA VERDE
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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS AL AJILLO
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
FRUTA

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

FIDEUA CON VERDURITAS
TERNERA EN SALSA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

PAELLA VALENCIANA
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

16

CREMA DE VERDURAS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO EN SALSA
FRUTA

18

MACARRONES CON TOMATE
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
HUEVOS COCIDOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

23

CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

MACARRONES AL AJILLO
EMPANADILLAS DE ATÚN
ENSALADA VERDE
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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR DE SOJA

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA
Y ZANAHORIA)
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

12

PATATAS CON PIMIENTOS
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

ARROZ CON VERDURAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DE SOJA

16

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR DE SOJA

18

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
FRUTA

23

CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
ENSALADA VERDE
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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS AL AJILLO
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
FRUTA

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

10

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

11

FIDEUA CON VERDURITAS
TERNERA EN SALSA
PATATAS DADO
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

13

ARROZ CON VERDURAS
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

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

15

CREMA DE ZANAHORIAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

16

CREMA DE VERDURAS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE
POLLO EN SALSA
FRUTA

18

MACARRONES CON TOMATE
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

20

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
HUEVOS COCIDOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

21

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

22

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

23

CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

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

25

MACARRONES AL AJILLO
EMPANADILLAS DE ATÚN
ENSALADA VERDE
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:

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

FESTIVO

2

FESTIVO

5

NO LECTIVO

6

LENTEJAS CON VERDURAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

7

CODITOS AL AJILLO
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE EN DADOS
YOGUR DE SOJA

8

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

9

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

12

FIDEUA CON VERDURITAS
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS DADO
FRUTA

13

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
MAGRA BRASEADA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

PAELLA VALENCIANA
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

15

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

16

CREMA DE ZANAHORIAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DE SOJA

19

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
MAGRO EN SALSAS DE TOMATE
FRUTA

20

ARROZ CON TOMATE
POLLO A LA AMERICANA
YOGUR DE SOJA

21

MACARRONES CON TOMATE
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

22

LENTEJAS ESTOFADAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

23

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
HUEVOS COCIDOS
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

26

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES,
MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
FRUTA

27

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
FRUTA

28

CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

29

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

30

MACARRONES AL AJILLO
EMPANADILLAS DE ATÚN
ENSALADA VERDE
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:

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

2

FESTIVO

FESTIVO

5

NO LECTIVO

6

737 Kcal. P.: 13 HC.: 48 L.: 34 G.: 5

LENTEJAS CON VERDURAS
LENTILS WITH VEGETABLES
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
GRATED CARROT AND BEET

FRUTA
FRUIT

7

899 Kcal. P.: 13 HC.: 35 L.: 51 G.: 12

CODITOS DE PASTA A LA CARBONARA
PASTA CARBONARA
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
TOMATE EN DADOS
DICED TOMATO

YOGUR
YOGHURT

8

798 Kcal. P.: 20 HC.: 43 L.: 35 G.: 9

ARRÓZ CON TOMATE Y ORÉGANO
RICE WITH TOMATO SAUCE Y OREGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ROAST CHICKEN IN SOYA AND HONEY SAUCE
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD

FRUTA
FRUIT

9

652 Kcal. P.: 14 HC.: 38 L.: 45 G.: 6

CREMA DE VERDURAS
VEGETABLE CREAM
FILETE DE MERLUZA ROMANA
BATTERED HAKE FILLET
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

FRUTA
FRUIT

12

728 Kcal. P.: 18 HC.: 45 L.: 34 G.: 9

FIDEUA CON VERDURITAS
VEGETABLE FIDEUÀ
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
MEATBALLS TO "NAPOLITAN"
PATATAS DADO
DICED POTATOES

FRUTA
FRUIT

13

701 Kcal. P.: 19 HC.: 36 L.: 39 G.: 10

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON ZANAHORIA
HARICOT BEANS AND CARROT STEW
MAGRA BRASEADA
GRILLED BAKED PORK LOIN
LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

14

786 Kcal. P.: 12 HC.: 44 L.: 42 G.: 7

PAELLA VALENCIANA*
VALENCIAN PAELLA
HUEVOS FRITOS
FRIED EGGS
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

FRUTA
FRUIT

15

751 Kcal. P.: 19 HC.: 53 L.: 24 G.: 6

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

FRUTA
FRUIT

16

611 Kcal. P.: 19 HC.: 34 L.: 45 G.: 8

CREMA DE ZANAHORIAS
CREAM OF CARROTS SOUP
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADEJO
CRISPY TEMPURA OF POLLOCK
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD

YOGUR
YOGHURT

19

584 Kcal. P.: 14 HC.: 52 L.: 29 G.: 9

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
CREAM OF GREEN PEAS SOUP WITH CROUTONS
CANELONES CON BECHAMEL Y QUESO
CANNELONI WITH BECHAMEL AND CHEESE

FRUTA
FRUIT

20

804 Kcal. P.: 22 HC.: 38 L.: 39 G.: 11

ARROZ CON TOMATE
RICE WITH TOMATO SAUCE
POLLO A LA AMERICANA
AMERICANA STYLE CHICKEN

YOGUR
YOGHURT

21

686 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 31 G.: 5

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO RALLADO
MACARONI WITH TOMATO AND GRATED CHEESE

PALOMETA AL HORNO
BAKED FISH

LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO

FRUTA
FRUIT

22

694 Kcal. P.: 21 HC.: 35 L.: 39 G.: 10

LENTEJAS ESTOFADAS
LENTIL STEW
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CARAMELIZADA
BEEF BURGER WITH CARAMELISED ONION
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT

FRUTA
FRUIT

23

548 Kcal. P.: 13 HC.: 39 L.: 45 G.: 11

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
GREEN BEANS WITH CARROT
HUEVOS AL HORNO GRATINADOS
BAKED EGGS AU GRATIN
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
GELATINA DE FRESA
STRAWBERRY GELATIN

26

579 Kcal. P.: 15 HC.: 60 L.: 23 G.: 3

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
CHINESE RICE (CARROT, SWEETCORN AND PEAS)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
BAKED HAKE FILLET
PATATA COCIDA
BOILED POTATOES

FRUTA
FRUIT

27

591 Kcal. P.: 21 HC.: 41 L.: 32 G.: 7

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
RED KIDNEY BEANS STEW
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON SERRANO
CLASSICS EGGS BROKEN, POTATOES AND HAM

FRUTA
FRUIT

28

661 Kcal. P.: 23 HC.: 29 L.: 46 G.: 11

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA ITALIANA
CREAM OF CARROTS AND LEEKS WITH PARMESAN
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
ROAST CHICKEN THIGH
LECHUGA Y PEPINO
LETTUCE AND CUCUMBER

FRUTA
FRUIT

29

819 Kcal. P.: 18 HC.: 50 L.: 29 G.: 10

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH "COCIDO" STEW WITH CHICKEN
AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANOS,
MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, POTATO & CABBAGE
STEW
HELADO
ICE CREAM

30

874 Kcal. P.: 8 HC.: 48 L.: 41 G.: 8

MACARRONES CON CREMOSA DE ALBAHACA
MACARONI WITH CREAMY BASIL SAUCE
EMPANADILLAS DE ATÚN
TUNA PASTIES
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA
FRUIT



¿Qué cenamos hoy?

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				2
5	6	7	8	9
	SOPA DE VERDURAS SALMÓN A LA NARANJA YOGUR	CREMA DE ACELGAS, ZANAHORIA, CALABACÍN Y PATATA ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON VERDURAS YOGUR	GUISANTES ENCEBOLLADOS TRUCHA A LA MEDITERRANEA CON OLIVAS YOGUR	LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIAS Y ARROZ REVUELTO DE CHAMPIÑÓN YOGUR
12	13	14	15	16
ESPINACAS CON BECHAMEL DORADA AL HORNO YOGUR	CREMA DE CALABAZA FILETE DE ABADENO EN SALSA VERDE YOGUR	JUDÍAS VERDES CON JAMÓN LOMO ADOBADO A LA PLANCHA YOGUR	MENESTRA DE VERDURAS CON ALCACHOFA HUEVOS AL HORNO CON TOMATE NATURAL YOGUR	ESPAGUETIS CON SOFRITO JAMONCITOS DE POLLO AL LIMÓN YOGUR
19	20	21	22	23
PATATAS GUIADAS CON COSTILLAS SALMÓN ENCEBOLLADO YOGUR	PANACHE DE ZANAHORIA, PATATA, GUISANTES Y JUDIA VERDE SALMÓN A LA NARANJA YOGUR	SOPA DE VERDURAS ESTOFADO DE TERNERA CON PATATAS DADO YOGUR	ACELGAS CON PATATAS TORTILLA DE QUESO YOGUR	CODITOS CON SALSA BOLOÑESA FILETE DE MERLUZA A LA GALLEGA YOGUR
26	27	28	29	30
CREMA DE LEGUMBRES (GARBANZOS) ESTOFADO DE PAVO CON VERDURAS Y PATATAS YOGUR	ALCACHOFAS CON JAMÓN RABAS DE CALAMAR YOGUR	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA Y PATATA TRUCHA A LA NAVARRA YOGUR	CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE PAN HUEVOS CON TOMATE, JAMÓN YORK Y CHAMPIÑÓN YOGUR	GUISANTES CON ZANAHORIA POLLO A LA MOSTAZA YOGUR

¡Te damos la bienvenida
a nuestro comedor
escolar Seguro!



1

Estamos preparados para
garantizar la seguridad de los niños y
niñas en el aula-comedor.

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



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.

Scolarest

C. JUAN PABLO II - Infantil

Abril - 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

737 Kcal. P.: 13 HC.: 48 L.: 34 G.: 5

LENTEJAS CON VERDURAS
LENTILS WITH VEGETABLES
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
GRATED CARROT AND BEET
FRUTA
FRUIT

8

899 Kcal. P.: 13 HC.: 35 L.: 51 G.: 12

CODITOS DE PASTA A LA CARBONARA
PASTA CARBONARA
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
TOMATE EN DADOS
DICED TOMATO
YOGUR
YOGHURT

9

798 Kcal. P.: 20 HC.: 43 L.: 35 G.: 9

ARRÓZ CON TOMATE Y ORÉGANO
RICE WITH TOMATO SAUCE Y OREGANO
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ROAST CHICKEN IN SOYA AND HONEY SAUCE
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD
FRUTA
FRUIT

10

652 Kcal. P.: 14 HC.: 38 L.: 45 G.: 6

CREMA DE VERDURAS
VEGETABLE CREAM
FILETE DE MERLUZA ROMANA
BATTERED HAKE FILLET
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
FRUTA
FRUIT

11

728 Kcal. P.: 18 HC.: 45 L.: 34 G.: 9

FIDEUA CON VERDURITAS
VEGETABLE FIDEUÀ
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
MEATBALLS TO "NAPOLITAN"
PATATAS DADO
DICED POTATOES
FRUTA
FRUIT

12

701 Kcal. P.: 19 HC.: 36 L.: 39 G.: 10

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
HARICOT BEANS AND CARROT STEW
MAGRA BRASEADA
GRILLED BAKED PORK LOIN
LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN
FRUTA
FRUIT

13

786 Kcal. P.: 12 HC.: 44 L.: 42 G.: 7

PAELLA VALENCIANA*
VALENCIAN PAELLA
HUEVOS FRITOS
FRIED EGGS
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
FRUTA
FRUIT

14

751 Kcal. P.: 19 HC.: 53 L.: 24 G.: 6

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

15

611 Kcal. P.: 19 HC.: 34 L.: 45 G.: 8

CREMA DE ZANAHORIAS
CREAM OF CARROTS SOUP
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADEJO
CRISPY TEMPURA OF POLLOCK
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD
YOGUR
YOGHURT

16

584 Kcal. P.: 14 HC.: 52 L.: 29 G.: 9

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
CREAM OF GREEN PEAS SOUP WITH CROUTONS
CANELONES CON BECHAMEL Y QUESO
CANNELONI WITH BECHAMEL AND CHEESE
FRUTA
FRUIT

17

804 Kcal. P.: 22 HC.: 38 L.: 39 G.: 11

ARROZ CON TOMATE
RICE WITH TOMATO SAUCE
POLLO A LA AMERICANA
AMERICANA STYLE CHICKEN
YOGUR
YOGHURT

18

686 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 31 G.: 5

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO RALLADO
MACARONI WITH TOMATO AND GRATED CHEESE
PALOMETA AL HORNO
BAKED FISH
LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO
FRUTA
FRUIT

19

694 Kcal. P.: 21 HC.: 35 L.: 39 G.: 10

LENTEJAS ESTOFADAS
LENTIL STEW
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA CARAMELIZADA
BEEF BURGER WITH CARMALISED ONION
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
FRUTA
FRUIT

20

548 Kcal. P.: 13 HC.: 39 L.: 45 G.: 11

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
GREEN BEANS WITH CARROT
HUEVOS AL HORNO GRATINADOS
BAKED EGGS AU GRATIN
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
GELATINA DE FRESA
STRAWBERRY GELATIN

21

579 Kcal. P.: 15 HC.: 60 L.: 23 G.: 3

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
CHINESE RICE (CARROT, SWEETCORN AND PEAS)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
BAKED HAKE FILLET
PATATA COCIDA
BOILED POTATOES
FRUTA
FRUIT

22

591 Kcal. P.: 21 HC.: 41 L.: 32 G.: 7

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
RED KIDNEY BEANS STEW
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON SERRANO
CLASSICS EGGS BROKEN, POTATOES AND HAM
FRUTA
FRUIT

23

661 Kcal. P.: 23 HC.: 29 L.: 46 G.: 11

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA ITALIANA
CREAM OF CARROTS AND LEEKS WITH PARMESAN
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
ROAST CHICKEN THIGH
LECHUGA Y PEPINO
LETTUCE AND CUCUMBER
FRUTA
FRUIT

24

819 Kcal. P.: 18 HC.: 50 L.: 29 G.: 10

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH "COCIDO" STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANOS, MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, POTATO & CABBAGE STEW
HELADO
ICE CREAM

25

874 Kcal. P.: 8 HC.: 48 L.: 41 G.: 8

MACARRONES CON CREMOSA DE ALBAHACA
MACARONI WITH CREAMY BASIL SAUCE
EMPANADILLAS DE ATÚN
TUNA PASTIES
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA
FRUIT

NOTAS: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas/ H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.



Scolarest

¿Qué cenamos hoy?

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				2
5	6	7	8	9
	SOPA DE VERDURAS SALMÓN A LA NARANJA YOGUR	CREMA DE ACELGAS, ZANAHORIA, CALABACÍN Y PATATA ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON VERDURAS YOGUR	GUISANTES ENCEBOLLADOS TRUCHA A LA MEDITERRANEA CON OLIVAS YOGUR	LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIAS Y ARROZ REVUELTO DE CHAMPIÑÓN YOGUR
12	13	14	15	16
ESPINACAS CON BECHAMEL DORADA AL HORNO YOGUR	CREMA DE CALABAZA FILETE DE ABADAJE EN SALSA VERDE YOGUR	JUDÍAS VERDES CON JAMÓN LOMO ADOBADO A LA PLANCHA YOGUR	MENESTRA DE VERDURAS CON ALCACHOFA HUEVOS AL HORNO CON TOMATE NATURAL YOGUR	ESPAGUETIS CON SOFRITO JAMONCITOS DE POLLO AL LIMÓN YOGUR
19	20	21	22	23
PATATAS GUIADAS CON COSTILLAS SALMÓN ENCEBOLLADO YOGUR	PANACHE DE ZANAHORIA, PATATA, GUISANTES Y JUDIA VERDE SALMÓN A LA NARANJA YOGUR	SOPA DE VERDURAS ESTOFADO DE TERNERA CON PATATAS DADO YOGUR	ACELGAS CON PATATAS TORTILLA DE QUESO YOGUR	CODITOS CON SALSA BOLOÑESA FILETE DE MERLUZA A LA GALLEGA YOGUR
26	27	28	29	30
CREMA DE LEGUMBRES (GARBANZOS) ESTOFADO DE PAVO CON VERDURAS Y PATATAS YOGUR	ALCACHOFAS CON JAMÓN RABAS DE CALAMAR YOGUR	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA Y PATATA TRUCHA A LA NAVARRA YOGUR	CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE PAN HUEVOS CON TOMATE, JAMÓN YORK Y CHAMPIÑÓN YOGUR	GUISANTES CON ZANAHORIA POLLO A LA MOSTAZA YOGUR

¡Te damos la bienvenida
a nuestro comedor
escolar Seguro!



1

Estamos preparados para
garantizar la seguridad de los niños y
niñas en el aula-comedor.

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



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.

Scolarest