

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

6

13

20

27

**SOPA DE PICADILLO**  
PICADILLO SOUP WITH HAM, CHICKEN AND NOODLES WITH PASTA STARS

**HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA**  
GRILLED TURKEY BURGUER

**ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ, PEPINO Y JUDIA BROTE**  
LETTUCE, SWEETCORN, CUCUMBER AND MUNG BEANS SALAD

FRUTA  
FRUIT

2

7

14

21

28

**CREMA DE VERDURAS CON CRUIENTE DE JAMÓN (ACELGA, CALABACÍN, PUERRO, ZANAHORIA)**  
VEGETABLE CREAM WITH CRISPY HAM (CHARD, COURGETTE, LEEK, CARROT)

**PECHUGA DE POLLO EMPANADA EN CORN FLAKES**  
CHICKEN BREAST BREADED IN CORN FLAKES

**ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE**  
LETTUCE AND TOMATO SALAD

YOGUR  
YOGHURT

3

8

15

22

29

**ESPAGUETIS AL PESTO**  
PASTA WITH PESTO SAUCE

**FILETE DE MERLUZA A LA VIZCAÍNA**  
VIZCAINA STYLE HAKE FILLET

**LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA**  
LETTUCE AND SHREDDED CARROT

FRUTA  
FRUIT

FESTIVO

4

9

16

23

30

**ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ INTEGRAL**  
HARICOT BEANS WITH (ECOLOGICAL) RICE

**TORTILLA DE QUESO**  
CHEESE OMELETTE

LECHUGA  
LETTUCE

HELADO  
ICE CREAM

5

10

17

24

31

**ARROZ CANTONÉS**  
CANTONICE RICE

**CINTA DE LOMO A LA PLANCHA**  
GRILLED PORK LOIN SLICES

**ENSALADA VERDE**  
GREEN SALAD\*

FRUTA  
FRUIT

**CREMA DE PUERROS Y CALABACIN**  
CREAM OF LEEK AND COURGETTE SOUP

**CABEZA DE LOMO EN SALSA**  
PORK HEAD IN SAUCE

**ARROZ INTEGRAL**  
WHOLE MEAL RICE

FRUTA  
FRUIT

**ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS**  
PAELLA WITH VEGETABLES

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

**ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE**  
LETTUCE AND TOMATO 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.

¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!

Comienza con un buen **DESAYUNO**



Pan, cereales o derivados



Leche o derivados

Fruta fresca y hortalizas

**LOS GUARDIANES DE LA SALUD**



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

Si hemos comido:	Podemos cenar:
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

2

Desarrollamos e implantamos nuestros Protocolos de Seguridad y Prevención, verificados por Bureau Veritas Certification.



BUREAU VERITAS

3

El bienestar de todas las familias es nuestra prioridad.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

Scolarest