

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

4

5

6

7

8

11

12

13

14

15

18

19

20

21

22

25

26

27

28

29

722 Kcal. P.: 20 HC.: 35 L.: 42 G.: 11  
LENTIJAS ESTOFADAS CON ARROZ INTEGRAL  
LENTILS STEW WITH INTEGRAL RICE  
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA  
GRILLED BEEF BURGER  
PATATAS FRITAS  
FRENCH FRIES  
FRUTA  
FRUIT

667 Kcal. P.: 17 HC.: 41 L.: 40 G.: 11  
MACARRONES CON QUESO Y OREGANO  
MACARRONES WITH CHEESE AND ORIGAN  
TORTILLA DE JAMÓN YORK  
HAM OMELETTE  
LECHUGA Y COL LOMBARDA  
LETTUCE AND RED CABBAGE  
YOGUR  
YOGHURT

628 Kcal. P.: 24 HC.: 27 L.: 47 G.: 11  
CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)  
CREAM OF TRICOLOR VEGETABLES SOUP  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO  
CHICKEN THIGH WITH GARLIC  
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA  
LETTUCE, ONION AND TOMATO SALAD  
FRUTA  
FRUIT

641 Kcal. P.: 21 HC.: 42 L.: 34 G.: 13  
SOPA DE COCIDO  
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO  
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, CHORIZO, POTATO & CABBAGE STEW  
YOGUR  
YOGHURT

834 Kcal. P.: 17 HC.: 48 L.: 34 G.: 5  
ARROZ MILANESA CON VERDURAS Y CARNE  
MILANESA RICE WITH VEGETABLES AND MEAT  
FILETE DE ABADEJO EMPANADO  
BREADED FISH FILLET  
ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ, JUDIA BROTE Y ZANAHORIA  
SALAD WITH LETTUCE, SWEETCORN, MUNG BEANS AND CARROT  
FRUTA  
FRUIT

NO LECTIVO

FESTIVO

666 Kcal. P.: 16 HC.: 38 L.: 42 G.: 7  
LENTIJAS ESTOFADAS  
LENTIL STEW  
HUEVOS FRITOS  
FRIED EGGS  
PATATAS FRITAS  
FRENCH FRIES  
FRUTA  
FRUIT

689 Kcal. P.: 25 HC.: 25 L.: 48 G.: 13  
CREMA DE CALABACÍN Y CALABAZA  
CREAM OF COURGETTE AND PUMPKIN SOUP  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY  
CURRIED CHICKEN THIGHS  
LECHUGA Y MAÍZ  
LETTUCE AND SWEETCORN  
YOGUR  
YOGHURT

802 Kcal. P.: 14 HC.: 42 L.: 42 G.: 10  
PAELLA ALICANTINA  
ALACANT PAELLA  
FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA  
GRILLED PORK STEAK  
LECHUGA  
LETTUCE  
FRUTA  
FRUIT

641 Kcal. P.: 21 HC.: 42 L.: 34 G.: 13  
SOPA DE COCIDO  
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO  
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, CHORIZO, POTATO & CABBAGE STEW  
YOGUR  
YOGHURT

795 Kcal. P.: 16 HC.: 45 L.: 37 G.: 6  
FIDEUA CON VERDURITAS  
VEGETABLE FIDEUÀ  
BOQUERON ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)  
ANDALUSIAN STYLE ANCHOVY  
TOMATE CON ORÉGANO  
TOMATO AND OREGANO  
FRUTA  
FRUIT

664 Kcal. P.: 8 HC.: 46 L.: 43 G.: 6  
CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA  
CREAM OF LEEK, POTATO AND CARROT SOUP  
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN  
HAM CROQUETTES  
LECHUGA Y TOMATE  
LETTUCE AND TOMATO  
FRUTA  
FRUIT

795 Kcal. P.: 18 HC.: 31 L.: 47 G.: 10  
ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO  
HARICOT BEANS WITH SAUSAGE  
TORTILLA DE PATATAS  
SPANISH OMELETTE  
TOMATE EN DADOS  
DICED TOMATO  
YOGUR  
YOGHURT

650 Kcal. P.: 24 HC.: 33 L.: 41 G.: 11  
SOPA MARAVILLA  
PASTA SOUP  
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN  
CAJUN ROASTED CHICKEN  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
LETTUCE AND TOMATO SALAD  
FRUTA  
FRUIT

779 Kcal. P.: 13 HC.: 52 L.: 33 G.: 5  
ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO  
RICE WITH TOMATO SAUCE & OREGANO  
MERLUZA EN COSTRA DE PATATA  
BATTERED HAKE WITH POTATOES  
LECHUGA Y REMOLACHA  
LETTUCE AND BEETROOT  
FRUTA  
FRUIT

877 Kcal. P.: 13 HC.: 40 L.: 45 G.: 14  
MACARRONES CON SALSA DE CALABAZA Y QUESO  
MACARONI WITH PUMPKIN AND CHEESE SAUCE  
LONGANIZAS CON TOMATE  
SAUSAGES WITH TOMATO  
CHAMPIÑONES  
MUSHROOMS  
GELATINA  
JELLY



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.

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