

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 668 Kcal. P.: 21 HC.: 31 L.: 43 G.: 10

ALUBIAS CON CHORIZO Y ALCAHOFAS
BEANS WITH SAUSAGE AND ARTICHOKE

TORTILLA DE CALABACÍN
COURGETTE OMELETTE

TOMATE ALIÑADO
TOMATO
YOGUR
YOGHURT

2 606 Kcal. P.: 17 HC.: 56 L.: 26 G.: 5

ARROZ DE MONTAÑA CON CALAMAR Y COSTILLA
RICE WITH SQUID AND RIB

MERLUZA CON SAMFAINA
HAKE WITH RATATOUILLE

FRUTA
FRUIT

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

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

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

YOGUR
YOGHURT

4 660 Kcal. P.: 22 HC.: 30 L.: 45 G.: 10

CREMA DE PUERROS
CREAM OF LEEK SOUP

POLLO CON SALSA GRIEGA
CHICKEN IN GREEK SAUCE

LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT

FRUTA
FRUIT

7

FESTIVO

8

FESTIVO

9 796 Kcal. P.: 12 HC.: 46 L.: 37 G.: 5

LENTEJAS CON CALABAZA
LENTILS WITH PUMPKIN

CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES

TOMATE CON ORÉGANO
TOMATO AND OREGANO

FRUTA
FRUIT

10 765 Kcal. P.: 14 HC.: 38 L.: 47 G.: 11

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

HUEVOS REVUELTOS CON LONGANIZA
SCRAMBLED EGGS WITH SAUSAGES

LECHUGA Y OLIVAS
LETTUCE AND OLIVES

YOGUR
YOGHURT

11 674 Kcal. P.: 19 HC.: 47 L.: 31 G.: 7

ESPIRALES A LA ITALIANA
PASTA SPIRALS ITALIAN STYLE

BACALAO CON CREMA DE SETAS
COD WITH CREAM OF MUSHROOMS

ENSALADA VERDE
GREEN SALAD

FRUTA
FRUIT

14 617 Kcal. P.: 15 HC.: 37 L.: 45 G.: 15

VICHYSOISE DE CALABACIN
ZUCCHINI VICHYSOISE

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

FRUTA
FRUIT

15 780 Kcal. P.: 17 HC.: 41 L.: 41 G.: 8

ARROZ INTEGRAL FRITO AL ESTILO CHINO
INTEGRAL RICE FRIED CHINESE STYLE

ABADEJO EN ADOBO DE CURRY
CURRIED POLLOCK

LECHUGA Y OLIVAS
LETTUCE AND OLIVES

YOGUR
YOGHURT

16 652 Kcal. P.: 24 HC.: 27 L.: 46 G.: 11

WOK DE BROCOLI Y SOJA
BROCCOLI AND SOY WOK

POLLO ASADO CON TOMILLO
ROAST CHICKEN WITH THYME

LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

17 682 Kcal. P.: 17 HC.: 45 L.: 35 G.: 11

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

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

FRUTA
FRUIT

18 728 Kcal. P.: 13 HC.: 44 L.: 41 G.: 8

MACARRONES AL PESTO
MACARONI WITH PESTO SAUCE

REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y
CEBOLLA
SCRAMBLED EGGS WITH COURGETTE, ONION AND
POTATO

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD

FRUTA
FRUIT

21 636 Kcal. P.: 24 HC.: 32 L.: 42 G.: 10

PISTO DE CALABAZA, ACEITE DE OLIVA Y ALBAHACA
PUMPKIN, OLIVE OIL AND BASIL RATATOUILLE

CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON MANZANA
ROAST CHICKEN WITH BAKED APPLE

FRUTA
FRUIT

22 756 Kcal. P.: 18 HC.: 46 L.: 35 G.: 13

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD

SOPA DE NAVIDAD
CHRISTMAS SOUP

HAMBURGUESA DE TERNERA PREMIUM COMPLETA
BEEF BURGER

POSTRE DE NAVIDAD
CHRISTMAS DESSERT



¡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.



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