

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE GUISANTES,  
LOMO DE SAJONIA ASADO CON PIÑA  
PATATA PANADERA CON PIMIENTOS  
FRUTA

2

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA  
DE TOMATE CASERA  
SALMON EN PAPILOTE CON PUERRO,  
ZANAHORIA E HINOJO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

3

ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) CON ARROZ  
Y VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA Y  
PIMIENTO)  
HUEVOS FRITOS CON PISTO  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR

4

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE Y  
ZANAHORIA)  
POLLO A LA AMERICANA  
CON ARROZ PILAF  
FRUTA

5

ARROZ CANTONÉS  
MERLUZA A LA NAPOLITANA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

8

BRÓCOLI CON PATATAS Y ZANAHORIA  
QUICHE DE PUERRO Y HUEVO LORRAINE  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR

9

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON  
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y  
ZANAHORIA)  
BACALAO A LA VASCA  
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y  
TOMATE  
FRUTA

10

CREMA DE COLIFLOR CON ACEITE DE  
SOBRASADA  
POLLO ASADO  
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

11

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

12

**MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL**  
ARROZ A LA VENECIANA  
SECRETO DE CERDO A LA PIZZA  
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE  
GELATINA DE FRESA

15

ESPAGUETTI SIN HUEVO SIN GLUTEN CON  
VERDURAS  
REVUELTO DE AJO Y GAMBAS  
FRUTA

16

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON  
PECHUGA DE POLLO A LA NARANJA  
PATATA GAJO  
FRUTA

17

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

18

RISOTO DE SETAS  
TERNERA GUISADA A LA ITALIANA  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA

19

FESTIVO

22

FESTIVO

23

COLIFLOR SALTEADA  
TORTILLA DE PATATAS  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

24

ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES,  
ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE  
PALOMETA EN MOJO CANARIO (VERDE)  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

25

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

26

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA  
DE TOMATE CASERA  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE GUISANTES,  
TORTILLA DE QUESO  
PATATA PANADERA CON PIMIENTOS  
FRUTA

2

CODITOS CON SALSA DE CALABAZA Y  
PARMESANO  
GUISANTES ENCEBOLLADOS  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

3

OLLETA ALICANTINA CON ALUBIAS Y ARROZ  
HUEVOS FRITOS CON PISTO  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR

4

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE Y  
ZANAHORIA)  
GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE  
COUS COUS  
FRUTA

5

ARROZ CANTONÉS  
TEMPURA DE VERDURAS  
ENSALADA CON PESTO  
FRUTA

8

LENTEJAS CON VERDURAS  
QUICHE DE PUERRO Y HUEVO LORRAINE  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR

9

FIDEUA CON VERDURITAS  
HAMBURGUESA VEGETAL  
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y  
TOMATE  
FRUTA

10

CREMA DE COLIFLOR  
HUEVOS CON TOMATE Y CHAMPIÑÓN  
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

11

SOPA DE VERDURAS  
GARBANZOS CON VERDURAS  
FRUTA

12

MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL  
ARROZ CON VERDURAS  
ESPINACAS A LA CREMA  
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE  
GELATINA DE FRESA

15

ESPAGUETIS (ECOLÓGICO) A LA  
NAPOLITANA  
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN  
FRUTA

16

CREMA DE BRÓCOLI  
BURRITOS VEGETARIANOS  
PATATA GAJO  
FRUTA

17

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA  
GARBANZOS CON VERDURAS  
FRUTA

18

RISOTO DE SETAS  
TORTILLA FRANCESA  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA

19

FESTIVO

22

FESTIVO

23

COLIFLOR AL CURRY HORNEADA  
TORTILLA DE PATATAS  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

24

ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES,  
ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE  
HAMBURGUESA VEGETAL  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

25

SOPA DE VERDURAS  
GARBANZOS CON VERDURAS  
FRUTA

26

MACARRONES (ECOLÓGICO) A LA  
CARBONARA DE COLIFLOR  
HUEVOS CON TOMATE  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE GUISANTES,  
LOMO DE SAJONIA ASADO CON PIÑA  
PATATA PANADERA CON PIMIENTOS  
FRUTA

2

CODITOS DE PASTA CON SALSAS DE TOMATE  
SALMON EN PAPILOTE CON PUERRO,  
ZANAHORIA E HINOJO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

3

OLLETA ALICANTINA CON ALUBIAS Y ARROZ  
HUEVOS FRITOS CON PISTO  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR DE SOJA

4

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE Y  
ZANAHORIA)  
POLLO A LA AMERICANA  
COUS COUS  
FRUTA

5

ARROZ CANTONÉS  
MERLUZA A LA NAPOLITANA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

8

LENTEJAS ESTOFADAS CON CHISTORRA Y  
ZANAHORIA BABY  
TORTILLA DE CALABACÍN  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR DE SOJA

9

FIDEUA CON VERDURITAS  
BACALAO A LA VASCA  
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y  
TOMATE  
FRUTA

10

CREMA DE COLIFLOR  
POLLO ASADO  
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

11

SOPA DE COCIDO CON FIDEO (ECOLÓGICO)  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y  
REPOLLO  
FRUTA

12

**MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL**  
ARROZ CON VERDURAS  
SECRETO A LA PLANCHA  
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE  
GELATINA DE FRESA

15

ESPAGUETIS (ECOLÓGICO) CON TOMATE  
REVUELTO DE AJO Y GAMBAS  
FRUTA

16

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON  
PECHUGA DE POLLO A LA NARANJA  
PATATA GAJO  
FRUTA

17

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

18

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
TERNERA GUISADA A LA ITALIANA  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA

19

FESTIVO

22

FESTIVO

23

COLIFLOR AL CURRY HORNEADA  
TORTILLA DE PATATAS  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

24

ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES,  
ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE  
PALOMETA EN MOJO CANARIO (VERDE)  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

25

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

26

MACARRONES (ECOLÓGICO) CON TOMATE  
FILETE DE MERLUZA ROMANA  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE GUISANTES  
LOMO DE SAJONIA ASADO CON PIÑA  
PATATA PANADERA CON PIMIENTOS  
FRUTA

2

CODITOS CON SALSA DE CALABAZA Y PARMESANO  
TERNERA EN SALSA  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

3

OLLETA ALICANTINA CON ALUBIAS Y ARROZ  
HUEVOS FRITOS CON PISTO  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR

4

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE Y ZANAHORIA)  
POLLO A LA AMERICANA  
COUS COUS  
FRUTA

5

ARROZ CANTONÉS  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
ENSALADA CON PESTO  
FRUTA

8

LENTEJAS ESTOFADAS CON CHISTORRA Y ZANAHORIA BABY  
QUICHE DE PUERRO Y HUEVO LORRAINE  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR

9

FIDEUA CON VERDURITAS  
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON VERDURAS  
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE  
FRUTA

10

CREMA DE COLIFLOR CON ACEITE DE SOBASADA  
POLLO ASADO  
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

11

SOPA DE COCIDO CON FIDEO (ECOLÓGICO)  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y REPOLLO  
FRUTA

12

**MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL**  
ARROZ A LA VENECIANA  
SECRETO DE CERDO A LA PIZZA  
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE  
GELATINA DE FRESA

15

ESPAGUETIS (ECOLÓGICO) A LA NAPOLITANA  
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN  
FRUTA

16

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON  
PECHUGA DE POLLO A LA NARANJA  
PATATA GAJO  
FRUTA

17

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

18

RISOTO DE SETAS  
TERNERA GUIADA A LA ITALIANA  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA

19

FESTIVO

22

FESTIVO

23

COLIFLOR AL CURRY HORNEADA  
TORTILLA DE PATATAS  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ  
FRUTA

24

ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES, ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE  
LOMO DE CERDO AL HORNO  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

25

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

26

MACARRONES (ECOLÓGICO) A LA CARBONARA DE COLIFLOR  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ  
FRUTA

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE GUISANTES,  
LOMO DE SAJONIA ASADO CON PIÑA  
PATATA PANADERA CON PIMIENTOS  
FRUTA

2

CODITOS DE PASTA CON SALSAS DE TOMATE  
SALMON EN PAPILOTE CON PUERRO,  
ZANAHORIA E HINOJO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

3

OLLETA ALICANTINA CON ALUBIAS Y ARROZ  
HUEVOS FRITOS CON PISTO  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR DE SOJA

4

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE Y  
ZANAHORIA)  
POLLO A LA AMERICANA  
COUS COUS  
FRUTA

5

ARROZ CANTONÉS  
MERLUZA A LA NAPOLITANA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

8

LENTEJAS ESTOFADAS CON CHISTORRA Y  
ZANAHORIA BABY  
TORTILLA DE CALABACÍN  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR DE SOJA

9

FIDEUA CON VERDURITAS  
BACALAO A LA VASCA  
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y  
TOMATE  
FRUTA

10

CREMA DE COLIFLOR  
POLLO ASADO  
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

11

SOPA DE COCIDO CON FIDEO (ECOLÓGICO)  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y  
REPOLLO  
FRUTA

12

**MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL**  
ARROZ CON VERDURAS  
SECRETO A LA PLANCHA  
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE  
GELATINA DE FRESA

15

ESPAGUETIS (ECOLÓGICO) CON TOMATE  
REVUELTO DE AJO Y GAMBAS  
FRUTA

16

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON  
PECHUGA DE POLLO A LA NARANJA  
PATATA GAJO  
FRUTA

17

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

18

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
TERNERA GUISADA A LA ITALIANA  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA

19

FESTIVO

22

FESTIVO

23

COLIFLOR AL CURRY HORNEADA  
TORTILLA DE PATATAS  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

24

ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES,  
ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE  
PALOMETA EN MOJO CANARIO (VERDE)  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

25

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

26

MACARRONES (ECOLÓGICO) CON TOMATE  
FILETE DE MERLUZA ROMANA  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE GUISANTES,  
LOMO DE SAJONIA ASADO CON PIÑA  
PATATA PANADERA CON PIMIENTOS  
FRUTA

2

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA  
DE TOMATE CASERA  
SALMON EN PAPILOTE CON PUERRO,  
ZANAHORIA E HINOJO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

3

OLLETA ALICANTINA CON ALUBIAS Y ARROZ  
MAGRO EN SALSA DE TOMATE  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR DE SOJA

4

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE Y  
ZANAHORIA)  
POLLO A LA AMERICANA  
COUS COUS  
FRUTA

5

ARROZ CON ZANAHORIA Y PIMIENTOS  
MERLUZA A LA NAPOLITANA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

8

LENTEJAS ESTOFADAS CON CHISTORRA Y  
ZANAHORIA BABY  
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR DE SOJA

9

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON  
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y  
ZANAHORIA)  
BACALAO A LA VASCA  
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y  
TOMATE  
FRUTA

10

CREMA DE COLIFLOR  
POLLO ASADO  
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

11

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

12

MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL  
ARROZ CON VERDURAS  
SECRETO A LA PLANCHA  
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE  
GELATINA DE FRESA

15

ESPAGUETTI SIN HUEVO SIN GLUTEN CON  
VERDURAS  
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA  
FRUTA

16

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON  
PECHUGA DE POLLO A LA NARANJA  
PATATA GAJO  
FRUTA

17

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

18

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
TERNERA GUIADA A LA ITALIANA  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA

19

FESTIVO

22

FESTIVO

23

COLIFLOR AL CURRY HORNEADA  
JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

24

ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES,  
ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE  
PALOMETA EN MOJO CANARIO (VERDE)  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

25

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

26

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA  
DE TOMATE CASERA  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE GUISANTES  
LOMO DE SAJONIA ASADO CON PIÑA  
PATATA PANADERA CON PIMIENTOS  
FRUTA

2

CODITOS CON SALSA DE CALABAZA Y PARMESANO  
SALMON EN PAPILOTE CON PUERRO, ZANAHORIA E HINOJO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

3

OLLETA ALICANTINA CON ALUBIAS Y ARROZ  
HUEVOS FRITOS CON PISTO  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR

4

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE Y ZANAHORIA)  
POLLO A LA AMERICANA  
COUS COUS  
FRUTA

5

ARROZ CANTONÉS  
MERLUZA A LA NAPOLITANA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

8

LENTEJAS ESTOFADAS CON CHISTORRA Y ZANAHORIA BABY  
QUICHE DE PUERRO Y HUEVO LORRAINE  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR

9

FIDEUA CON VERDURITAS  
BACALAO A LA VASCA  
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE  
FRUTA

10

CREMA DE COLIFLOR CON ACEITE DE SOBRASADA  
POLLO ASADO  
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

11

SOPA DE COCIDO CON FIDEO (ECOLÓGICO)  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y REPOLLO  
FRUTA

12

**MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL**  
ARROZ A LA VENECIANA  
SECRETO DE CERDO A LA PIZZA  
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE  
GELATINA DE FRESA

15

ESPAGUETIS (ECOLÓGICO) A LA NAPOLITANA  
REVUELTO DE AJO Y GAMBAS  
FRUTA

16

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON  
PECHUGA DE POLLO A LA NARANJA  
PATATA GAJO  
FRUTA

17

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

18

RISOTO DE SETAS  
TERNERA GUISADA A LA ITALIANA  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA

19

FESTIVO

22

FESTIVO

23

COLIFLOR AL CURRY HORNEADA  
TORTILLA DE PATATAS  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ  
FRUTA

24

ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES, ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE  
PALOMETA EN MOJO CANARIO (VERDE)  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

25

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

26

MACARRONES (ECOLÓGICO) A LA CARBONARA DE COLIFLOR  
FILETE DE MERLUZA ROMANA  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ  
FRUTA

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE GUISANTES,  
LOMO DE SAJONIA ASADO CON PIÑA  
PATATA PANADERA CON PIMIENTOS  
FRUTA

2

CODITOS CON SALSA DE CALABAZA Y  
PARMESANO  
SALMON EN PAPILOTE CON PUERRO,  
ZANAHORIA E HINOJO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

3

OLLETA ALICANTINA CON ALUBIAS Y ARROZ  
HUEVOS FRITOS CON PISTO  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR

4

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE Y  
ZANAHORIA)  
POLLO A LA AMERICANA  
COUS COUS  
FRUTA

5

ARROZ CANTONÉS  
MERLUZA A LA NAPOLITANA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

8

LENTEJAS ESTOFADAS CON CHISTORRA Y  
ZANAHORIA BABY  
QUICHE DE PUERRO Y HUEVO LORRAINE  
TOMATE CON ORÉGANO  
YOGUR

9

FIDEUA CON VERDURITAS  
BACALAO A LA VASCA  
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y  
TOMATE  
FRUTA

10

CREMA DE COLIFLOR CON ACEITE DE  
SOBRASADA  
POLLO ASADO  
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

11

SOPA DE COCIDO CON FIDEO (ECOLÓGICO)  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y  
REPOLLO  
FRUTA

12

**MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL**  
ARROZ A LA VENECIANA  
SECRETO DE CERDO A LA PIZZA  
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE  
GELATINA DE FRESA

15

ESPAGUETIS (ECOLÓGICO) A LA  
NAPOLITANA  
REVUELTO DE AJO Y GAMBAS  
FRUTA

16

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON  
PECHUGA DE POLLO A LA NARANJA  
PATATA GAJO  
FRUTA

17

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

18

RISOTO DE SETAS  
TERNERA GUISADA A LA ITALIANA  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA

19

FESTIVO

22

FESTIVO

23

COLIFLOR AL CURRY HORNEADA  
TORTILLA DE PATATAS  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

24

ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES,  
ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE  
PALOMETA EN MOJO CANARIO (VERDE)  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

25

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

26

MACARRONES (ECOLÓGICO) A LA  
CARBONARA DE COLIFLOR  
FILETE DE MERLUZA ROMANA  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.





¡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