

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



11

908 Kcal. P.: 7 HC.: 46 L.: 43 G.: 6

**MACARRONES CON TOMATE**  
MACARONI WITH TOMATO SAUCE  
**EMPANADO DE PAVO Y QUESO**  
BREADED TURKEY AND CHEESE  
**ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ**  
GRATED CARROT, OLIVES AND SWEETCORN  
**FRUTA**  
FRUIT

12

831 Kcal. P.: 16 HC.: 30 L.: 50 G.: 10

**LENTEJAS GUIADAS CON BACÓN**  
STEWED LENTILS WITH BACON  
**TORTILLA DE PATATAS**  
SPANISH OMELETTE  
**ENSALADA VERDE**  
GREEN SALAD  
**YOGUR**  
YOGHURT

13

675 Kcal. P.: 23 HC.: 28 L.: 46 G.: 11

**JUDÍAS VERDES REHOGADAS**  
GREEN BEANS WITH OLIVE OIL  
**POLLO ASADO AL LIMÓN Y TOMILLO**  
ROAST CHICKEN WITH LEMON AND THYME  
**LECHUGA Y TOMATE**  
LETTUCE AND TOMATO  
**FRUTA**  
FRUIT

14

678 Kcal. P.: 21 HC.: 48 L.: 29 G.: 6

**ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS**  
RICE WITH VEGETABLES  
**PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE**  
OVEN-COOKED BREEM WITH TOMATO SAUCE, GARLIC AND ONIONS  
**GUISANTES**  
PEAS  
**YOGUR**  
YOGHURT

15

580 Kcal. P.: 24 HC.: 41 L.: 32 G.: 8

**CREMA DE VERDURAS**  
VEGETABLE CREAM  
**MAGRO DE CERDO ESTOFADO CON PATATAS DADO**  
PORK WITH DICED POTATOES STEW  
**FRUTA**  
FRUIT

18

560 Kcal. P.: 13 HC.: 50 L.: 33 G.: 8

**CREMA DE CALABACÍN**  
CREAM OF COURGETTE SOUP  
**CANELONES RELLENOS DE CARNE CON BECHAMEL SUAVE**  
MEAT CANNELONI WITH CREAMY BECHAMEL SAUCE  
**FRUTA**  
FRUIT

19

675 Kcal. P.: 22 HC.: 29 L.: 44 G.: 11

**ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO**  
HARICOT BEANS WITH SAUSAGE  
**HUEVOS REVUELTOS CON ATÚN**  
SCRAMBLED EGGS WITH TUNA  
**ENSALADA VERDE**  
GREEN SALAD  
**YOGUR**  
YOGHURT

20

678 Kcal. P.: 11 HC.: 50 L.: 37 G.: 5

**ARROZ CON TOMATE**  
RICE WITH TOMATO SAUCE  
**MEDALLÓN DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO**  
HAKE FILLET WITH GARLIC MOUSSELINE  
**LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA**  
LETTUCE AND SHREDDED CARROT  
**FRUTA**  
FRUIT

21

759 Kcal. P.: 21 HC.: 49 L.: 28 G.: 8

**SOPA DE COCIDO**  
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES  
**COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y REPOLLO**  
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, POTATO & CABBAGE STEW  
**YOGUR**  
YOGHURT

22

755 Kcal. P.: 27 HC.: 24 L.: 46 G.: 11

**BRÓCOLI CON PATATAS**  
BROCCOLI WITH POTATOES  
**POLLO ASADO**  
ROAST CHICKEN  
**TOMATE NATURAL EN RODAJAS**  
FRESH TOMATO SLICES  
**FRUTA**  
FRUIT

25

FESTIVO LOCAL

26

789 Kcal. P.: 17 HC.: 41 L.: 41 G.: 13

**CODITOS DE PASTA CON SALSA DE TOMATE**  
PASTA WITH TOMATO SAUCE  
**ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUISANTES**  
MEATBALLS WITH CARROTS AND PEAS  
**YOGUR**  
YOGHURT

27

795 Kcal. P.: 15 HC.: 37 L.: 43 G.: 7

**LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA**  
LENTIL AND CARROT STEW  
**TORTILLA DE PATATAS**  
SPANISH OMELETTE  
**LECHUGA Y TOMATE**  
LETTUCE AND TOMATO  
**FRUTA**  
FRUIT

28

642 Kcal. P.: 9 HC.: 50 L.: 38 G.: 5

**CREMA DE GUISANTES**  
PEA SOUP  
**CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN**  
HAM CROQUETTES  
**LECHUGA Y MAÍZ**  
LETTUCE AND SWEETCORN  
**FRUTA**  
FRUIT

29

717 Kcal. P.: 25 HC.: 33 L.: 41 G.: 13

**"DÍA DE LA PAZ"**  
**SOPA MARAVILLA CON PICADILLO**  
MINCE SOUP WITH PASTA  
**CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO**  
ROAST CHICKEN WITH ROSEMARY  
**LECHUGA Y CEBOLLA**  
LETTUCE AND ONION  
**NATILLAS DE CHOCOLATE**  
CHOCOLATE CUSTARD CREAM



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