

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 694 Kcal. P.: 14 HC.: 31 L.: 53 G.: 17

CREMA DE CALABAZA Y CURRY
CREAM OF PUMPKIN SOUP WITH CURRY
LOMO DE SAJONIA ASADO A LA MIEL
SAXONY LOIN ROASTED WITH HONEY

LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO

FRUTA
FRUIT

2 869 Kcal. P.: 17 HC.: 45 L.: 37 G.: 6

MACARRONES CON CREMOSA DE ALBAHACA
MACARONI WITH CREAMY BASIL SAUCE

PALOMETA EN ADOBO
MARINATED FISH

TOMATE NATURAL
FRESH TOMATO

FRUTA
FRUIT

3 559 Kcal. P.: 22 HC.: 37 L.: 35 G.: 9

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
HARICOT BEANS AND CARROT STEW

HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
EGGS WITH RATATOUILLE

YOGUR
YOGHURT

4 819 Kcal. P.: 20 HC.: 42 L.: 36 G.: 10

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
RICE WITH TOMATO SAUCE Y OREGANO

POLLO A LA AMERICANA
AMERICANA STYLE CHICKEN

ENSALADA VERDE
GREEN SALAD

FRUTA
FRUIT

5 689 Kcal. P.: 15 HC.: 31 L.: 51 G.: 12

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE Y ZANAHORIA)
TRICOLOR VEGETABLES

HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
GRILLED BEEF BURGER

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

FRUTA
FRUIT

8 801 Kcal. P.: 15 HC.: 38 L.: 43 G.: 7

LENTEJAS CON VERDURAS
LENTILS WITH VEGETABLES

TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE

TOMATE CON ORÉGANO
TOMATO AND OREGANO

FRUTA
FRUIT

9 761 Kcal. P.: 17 HC.: 49 L.: 31 G.: 5

TALLARINES A LA NAPOLITANA
NAPOLITANAN TAGLIATELLE

MEDALLON DE BACALAO EN COSTRA DE PATATA CRUJIENTE
BATTERED COD WITH POTATOES

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, ACEITUNAS Y MAÍZ
LETTUCE, BEETROOT, OLIVES AND SWEETCORN SALAD

FRUTA
FRUIT

10 697 Kcal. P.: 6 HC.: 41 L.: 49 G.: 7

CREMA DE CALABACÍN
CREAM OF COURGETTE SOUP

EMPANADO DE PAVO Y QUESO
BREADED TURKEY AND CHEESE

LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT

FRUTA
FRUIT

11 761 Kcal. P.: 19 HC.: 53 L.: 24 G.: 6

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

FRUTA
FRUIT

12 817 Kcal. P.: 15 HC.: 47 L.: 36 G.: 13

MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL

ARROZ A LA VENECIANA
VENECIANA STYLE RICE

SECRETO DE CERDO A LA PIZZA
SECRET PORK PIZZA STYLE

PATATAS DADO
DICED POTATOES

GELATINA DE FRESA
STRAWBERRY GELATIN

15 700 Kcal. P.: 13 HC.: 49 L.: 36 G.: 9

ARROZ THAI (CON VERDURITAS)
THAI RICE

REVUELTOS DE QUESO
SCRAMBLED EGGS WITH CHEESE

LECHUGA Y COL LOMBARDA
LETTUCE AND RED CABBAGE

FRUTA
FRUIT

16 695 Kcal. P.: 22 HC.: 32 L.: 43 G.: 10

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS
CREAM OF CARROT, POTATO & ONION SOUP

POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
ROAST CHICKEN WITH LEMON AND THYME

LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

17 566 Kcal. P.: 21 HC.: 42 L.: 30 G.: 4

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
HARICOT BEANS WITH VEGETABLES

FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON SALSA MERY
BAKED HAKE FILLET WITH MERY SAUCE

ENSALADA VERDE
GREEN SALAD

FRUTA
FRUIT

18 563 Kcal. P.: 25 HC.: 33 L.: 41 G.: 15

SOPA DE ESTRELLAS
PASTA STAR SOUP

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

YOGUR
YOGHURT

19

FESTIVO

22

FESTIVO

23 804 Kcal. P.: 14 HC.: 44 L.: 37 G.: 6

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON CHORIZO Y VERDURAS)
HOME STYLE LENTILS STEW (WITH RED SAUSAGE AND VEGETABLES)

CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO
HOME-STYLE CHICKEN CROQUETTES

ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
GRATED CARROT, OLIVES AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

24 763 Kcal. P.: 15 HC.: 50 L.: 33 G.: 5

ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES, ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE
RICE WITH VEGETABLES (PEAS, CARROT AND GREEN BEANS)

TEMPURA CRUJIENTE DE ABADEJO
CRISPY TEMPURA OF POLLOCK

TOMATE NATURAL
FRESH TOMATO

FRUTA
FRUIT

25 761 Kcal. P.: 19 HC.: 53 L.: 24 G.: 6

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

FRUTA
FRUIT

26 498 Kcal. P.: 15 HC.: 51 L.: 31 G.: 7

JORNADA FISH REVOLUTION

BONIATO ASADO EN PURE CON ACEITE DE ALBAHACA
ROASTED BONIATO IN PURÉE WITH BASIL OIL

TALLARINES DE MERLUZA CON JULIANA DE SETAS
FISH NOODLES WITH JULIENNE MUSHROOMS

YOGUR
YOGHURT

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