

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 VACACIONES

2 ARROZ CON TOMATE
CINTA DE LOMO AL AJILLO
CON ZANAHORIA
FRUTA Y PAN
Rice with tomato
Garlic pork with carrots
Fruit and bread
KCAL 650 PROT 30 g HC 76 g LIP 22 g

3 CREMA DE PUERRO
FILETE DE POLLO AL CURRY
CON PATATAS VAPOR
FRUTA Y PAN
Leek cream
Chicken curry with potatoes
Fruit and bread
KCAL 473 PROT 23 g HC 47 g LIP 20 g

4 ESPIRALES CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
CON JAMON YORK
FRUTA Y PAN
Pasta with vegetables
French omelette with ham
Fruit and bread
KCAL 690 PROT 35 g HC 76 g LIP 3 4g

5 JUDIAS BLANCAS GUIADAS
MERLUZA EMPANADA
CON ENSALADA
POSTRE LACTEO Y PAN
Stewed white beans
Fries hake with salad
Dairy dessert and bread
KCAL 689 PROT 30 g HC 74 g LIP 25 g

8 LENTEJAS GUIADAS
TORTILLA DE PATATA
CON CALABACIN TEMPURA
FRUTA Y PAN
Stewed lentils
Spanish omelette with fried zucchini
Fruit and bread
KCAL 657 PROT 22 g HC 84 g LIP 17 g

9 GUIANTES REHOGADOS
BACALAO EMPANADO
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN
Garlic peas
Fried cod with salad
Fruit and bread
KCAL 650 PROT 30 g HC 76 g LIP 22 g

10 ARROZ DE LA HUERTA
FILETE DE POLLO AJILLO
CON ZANAHORIA
FRUTA Y PAN
Rice with vegetables
Garlic chicken with carrots
Fruit and bread
KCAL 473 PROT 23 g HC 47 g LIP 20 g

11 SOPA DE COCIDO
CON FIDEOS
COCIDO COMPLETO
garbanzos , tocino, morcillo y chorizo
FRUTA Y PAN
Cocido soup
chickpeas, bacon, veal, and chorizo
Fruit and bread
KCAL 690 PROT 35 g HC 76 g LIP 3 4g

12 CODITOS BOLOÑESA
MERLUZA EN SALSA DE VERDURA
CON SALTEADO
POSTRE LACTEO Y PAN
Bognese pasta
Hake in sauce with vegetables
Dairy dessert and bread
KCAL 640 PROT 30 g HC 82 g LIP 20 g

15 CREMA DE LA HUERTA
LACON A LA GALLEGA
CON PATATA VAPOR
FRUTA Y PAN
Vegetables cream
Baked ham with potatoes
Fruit and bread
KCAL 561 PROT 20 g HC 59 g LIP 26 g

16 ARROZ TRES DELICIAS
ABADEJO A LA MARINERA
CON ZANAHORIA BABY
FRUTA Y PAN
Milanesa rice
Fish in sauce with carrots
Fruit and bread
KCAL 580 PROT 21 g HC 80 g LIP 19 g

17 ALUBIAS PINTAS
CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATA CON
ENSALADA
FRUTA Y PAN
Brown beans with vegetables
Spanish omelette with salad
Fruit and bread
KCAL 585 PROT 37 g HC 57 g LIP 21 g

18 JUDIAS VERDES REHOGADAS
POLLO AL CHILINDRON
CON PATATAS
FRUTA Y PAN
Green beans with garlic
Spicy chicken with fries
Fruit and bread
KCAL 651 PROT 23 g HC 89 g LIP 21 g

19 FERIA DE ABRIL
POTAJE ANDALUZ
FRITURA ANDALUZA
RABAS DE CALAMAR, BOQUERON TEMPURA
CON ENSALADA
POSTRE LACTEO Y PAN
Stewed chickpeas
Fried fish
Dairy dessert and bread
KCAL 858 PROT 29,8 g HC 95,1 g LIP 37,2 g

22 CREMA DE ZANAHORIA
MERLUZA REBOZADA
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN
Carrot cream
Fried hake with salad
Fruit and bread
KCAL 643 PROT 35 g HC 62 g LIP 24 g

23 MACARRONES INTEGRALES
CARBONARA
CARCAMUSAS DE CERDO
CON GUIANTES
FRUTA Y PAN
Carbonara grain macarroni
Pork with peas
Fruit and bread
KCAL 717 PROT 16 g HC 91 g LIP 31 g

24 LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
CON QUESO
FRUTA Y PAN
Lentils with vegetables
French omelette with cheese
Fruit and bread
KCAL 669 PROT 26 g HC 75 g LIP 25 g

25 ARROZ MILANESA
SALMON A LA NARANJA
CON ZANAHORIA
FRUTA Y PAN
Milanesa rice
Salmon in orange sauce with carrots
Fruit and bread
KCAL 725 PROT 27 g HC 63 g LIP 38 g

26 SOPA DE COCIDO
CON FIDEOS
COCIDO COMPLETO
garbanzos , tocino, morcillo y chorizo
POSTRE LACTEO Y PAN
Cocido soup
chickpeas, bacon, veal, and chorizo
Dairy dessert and bread
KCAL 618 PROT 38 g HC 69 g LIP 18 g

29 FIDEUA DE VERDURA Y POLLO
MERLUZA EN SALSA MENIERE
CON CALABACIN RODAJA
FRUTA Y PAN
Vegetables and chicken fideua
Hake in sauce with zucchini
Fruit and bread
KCAL 624 PROT 17 g HC 91 g LIP 20 g

30 CREMA DE COLIFLOR
HAMBURGUESA MIXTA (burger
meat)
EN SALSA CON CHAMPIÑON
FRUTA Y PAN
Cauliflower cream
Burger in sauce with mushrooms
Fruit and bread
KCAL 550 PROT 27 g HC 70 g LIP 17 g



Comienza
con un buen
DESAYUNO

¡Te damos la bienvenida
a nuestro comedor
escolar seguro!

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.

3
El bienestar de todas las
familias es nuestra prioridad.

Si hemos Comido:

Cereales, féculas
o legumbres

Verduras

Carne

Pescado

Huevo

Fruta

Lácteos

Podemos Cenar:

Hortalizas crudas
o legumbres cocidas

Cereales o féculas

Pescado o huevo

Carne magra o huevo

Pescado o carne magra

Lácteos o fruta

Fruta



BUREAU
VERITAS

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