

## 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