

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Fecha	Menú	Cal	Prot	HC	Gr
1	DIA DEL TRABAJADOR				
2	DIA DE LA COMUNIDAD DE MADRID				
3	DIA NO LECTIVO				
6	Lentejas con verduras Tortilla de patata con ensalada Fruta y pan	656	26	76	23
7	ARROZ CON TOMATE Merluza al ajillo con verdura asada Fruta y pan	592	29	72	20
8	Guisantes rehogados Albóndigas mixtas (BURGER MEAT) en salsa con patatas Fruta y pan	666	24	68	30
9	Sopa de cocido Cocido completo Fruta y pan	773	41	82	29
10	Crema de puerros Bacalao rebozado con ensalada Postre lacteo y pan	648	23	67	29
13	MACARRONES INTEGRALES napolitana Merluza en salsa verde con guisantes Fruta y pan	572	29	76	16
14	Judías pintas con verduras Tortilla francesa Queso Fruta y pan	566	30	58	20
15	DIA DE SAN ISIDRO				
16	FESTIVO				
17	Crema de zanahoria Carrilleras estofadas con champiñón Postre lacteo y pan	605	35	63	22
20	Lentejas con verduras Palometa con tomate y PISTO Fruta y pan	612	30	80	16
21	ARROZ ESTILO MARROQUI ESTOFADO DE POLLO ECUATORIANO Fruta y pan	490	23	72	12
22	Crema de calabacín Jamon york villaroy con ensalada Fruta y pan	625	18	89	20
23	ESPAGUETIS con tomate Abadejo en salsa marinera con zanahoria Fruta y pan	493	22	76	11
24	Sopa de cocido Cocido completo Postre lacteo y pan	820	44	88	31
27	Crema de calabaza Merluza MENIER CON CALABACIN Fruta y pan	521	25	77	12
28	ALUBIAS blancas con verduras Cinta de lomo al ajillo Verdura asada Fruta y pan	579	33	63	18
29	Judías verdes rehogadas Tortilla de patata con ensalada Fruta y pan	505	13	58	22
30	Garbanzos con verduras Canelones de atún Fruta y pan	675	28	89	22
31	MACARRONES con tomate y chorizo Fingers de pollo con patatas Postre lacteo y pan	709	22	101	24



SIC [WWW.SICRESTAURACION.COM](http://WWW.SICRESTAURACION.COM)





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