

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

DIA DEL TRABAJADOR

DIA DE LA COMUNIDAD DE MADRID

DIA NO LECTIVO

6 Pure de verduras con TERNERA

7 Pure de verduras con pescado

8 Pure de verduras con pollo

9 Pure de verduras con TERNERA

10 Pure de verduras con pescado

Postre triturado

Postre triturado

Postre triturado

Postre triturado

Postre triturado

Cal 785 Prot 42 HC 81 Gr 29

Cal 397 Prot 31 HC 24 Gr 18

Cal 508 Prot 15 HC 70 Gr 12

Cal 785 Prot 42 HC 81 Gr 29

Cal 397 Prot 31 HC 24 Gr 18

13 Pure de verduras con pescado

14 Pure de verduras con TERNERA

15

16

17 Pure de verduras con TERNERA

DIA DE SAN ISIDRO

FESTIVO

Postre triturado

Postre triturado

Postre triturado

Cal 397 Prot 31 HC 24 Gr 18

Cal 785 Prot 42 HC 81 Gr 29

20 Pure de verduras con TERNERA

21 Pure de verduras con pollo

22 Pure de verduras con TERNERA

23 Pure de verduras con pescado

Cal 785 Prot 42 HC 81 Gr 29

24 Pure de verduras con TERNERA

Postre triturado

Postre triturado

Postre triturado

Postre triturado

Postre triturado

Cal 785 Prot 42 HC 81 Gr 29

Cal 508 Prot 15 HC 70 Gr 12

27 Pure de verduras con pescado

28 Pure de verduras con TERNERA

Cal 785 Prot 42 HC 81 Gr 29

29 Pure de verduras con pollo

Cal 397 Prot 31 HC 24 Gr 18

30 Pure de verduras con pescado

Cal 785 Prot 42 HC 81 Gr 29

31 Pure de verduras con pollo

Postre triturado

Postre triturado

Postre triturado

Postre triturado

Postre triturado

Cal 397 Prot 31 HC 24 Gr 18

Cal ## Prot 42 HC 81 Gr 29

Cal 508 Prot 15 HC 70 Gr 12

Cal 397 Prot 31 HC 24 Gr 18

Cal 508 Prot 15 HC 70 Gr 12





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.



BUREAU  
VERITAS

3

El bienestar de todas las  
familias es nuestra prioridad.

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