

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 671 Kcal. P.: 13 HC.: 56 L.: 29 G.: 4

ARROZ CON TOMATE
RICE WITH TOMATO SAUCE

FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
ANDALUSIAN STYLE HAKE FILLET

LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT

FRUTA
FRUIT

2 782 Kcal. P.: 11 HC.: 30 L.: 57 G.: 10

ENSALADA GRIEGA DE PEPINO, TOMATE, ORÉGANO,
ACEITUNAS NEGRAS, CEBOLLA Y QUESO
GREEK CUCUMBER, TOMATO, OREGANO, BLACK
OLIVES, ONION AND CHEESE SALAD

FILETE DE POLLO EMPANADO
BREADED CHICKEN STEAK

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

FRUTA
FRUIT

3 736 Kcal. P.: 20 HC.: 49 L.: 28 G.: 10

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH "COCIDO" STEW WITH CHICKEN
AND VEGETABLES

COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO,
POLLO, PATATA Y REPOLLO
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, POTATO & CABBAGE
STEW

YOGUR
YOGHURT

4 634 Kcal. P.: 8 HC.: 44 L.: 45 G.: 6

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA)
TRICOLOR VEGETABLES (BROCCOLI, CARROT AND
POTATO)

CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD

FRUTA
FRUIT

7 881 Kcal. P.: 20 HC.: 35 L.: 42 G.: 9

LENTEJAS CON CHORIZO
SAUSAGE AND LENTIL STEW

NUGGETS DE POLLO
CHICKEN NUGGETS

LECHUGA Y OLIVAS
LETTUCE AND OLIVES

YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

8 787 Kcal. P.: 17 HC.: 47 L.: 34 G.: 5

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO RALLADO
MACARONI WITH TOMATO AND GRATED CHEESE

ABADEJO EN ADOBO
MARINATED FISH

TOMATE EN DADOS
DICED TOMATO

FRUTA
FRUIT

9 675 Kcal. P.: 23 HC.: 26 L.: 48 G.: 11

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
GREEN BEANS WITH OLIVE OIL

POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
CAJUN ROASTED CHICKEN

LECHUGA Y OLIVAS
LETTUCE AND OLIVES

FRUTA
FRUIT

10 580 Kcal. P.: 21 HC.: 37 L.: 40 G.: 13

VICHYSOISE
VICHYSOISE

ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUISANTES
MEATBALLS WITH CARROTS AND PEAS

FRUTA
FRUIT

11 759 Kcal. P.: 14 HC.: 49 L.: 36 G.: 10

JORNADA FISH REVOLUTION

PAELLA VALENCIANA
VALENCIAN PAELLA

HUEVOS REVUELTOS CON PATATAS MARINAS
SCRAMBLED EGGS AND SEA POTATOES

HELADO
ICE CREAM

14 813 Kcal. P.: 12 HC.: 45 L.: 41 G.: 10

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y
ZANAHORIA)
CHINESE RICE (CARROT, SWEETCORN AND PEAS)

ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA
PORK LOIN IN SAUCE

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

FRUTA
FRUIT

15 619 Kcal. P.: 18 HC.: 30 L.: 51 G.: 14

ENSALADA CAMPERA
COUNTRY SALAD

TORTILLA DE CHORIZO
SAUSAGE OMELETTE

TOMATE CON ORÉGANO
TOMATO AND OREGANO

YOGUR
YOGHURT

16 766 Kcal. P.: 24 HC.: 33 L.: 39 G.: 9

TABULE DE GARBANZOS CON COUS COUS, TOMATE Y
ACEITUNAS NEGRAS
CHICKPEAS SALAD

POLLO KENTUCKY
KENTUCKY CHICKEN

FRUTA
FRUIT

17 762 Kcal. P.: 19 HC.: 44 L.: 35 G.: 6

RECETA FISH REVOLUTION

ESPIRALES A LA ITALIANA
PASTA SPIRALS ITALIAN STYLE

PALOMETA AL HORNO CON ROMESCU CITRICO Y
PATATA GRATINADA CON QUESO
BAKED "PALOMETA" WITH CITRUS ROMESCU AND
GRATED POTATO WITH CHEESE

FRUTA
FRUIT

18 714 Kcal. P.: 7 HC.: 42 L.: 48 G.: 7

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
CREAM OF COURGETTE WITH CROUTONS

EMPANADO DE PAVO Y QUESO
BREADED TURKEY AND CHEESE

LECHUGA Y PEPINO
LETTUCE AND CUCUMBER

FRUTA
FRUIT

21 792 Kcal. P.: 15 HC.: 37 L.: 44 G.: 7

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
LENTIL AND CARROT STEW

TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE

LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO

FRUTA
FRUIT

22 661 Kcal. P.: 17 HC.: 35 L.: 47 G.: 20

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO

PATATAS CHIPS
CHIPS

HAMBURGUESA COMPLETA
COMPLETE HAMBURGER

HELADO
ICE CREAM

23 835 Kcal. P.: 12 HC.: 42 L.: 45 G.: 11

ENSALADA DE ARROZ
RICE SALAD

ESCALOPINES MARSALA
PORK LOIN WITH MARSALA SAUCE

ENSALADA VERDE
GREEN SALAD

FRUTA
FRUIT

24 935 Kcal. P.: 19 HC.: 38 L.: 41 G.: 8

MACARRONES CON TOMATE
MACARONI WITH TOMATO SAUCE

POLLO ASADO CON SALSA BARBACOA
ROAST CHICKEN WITH BARBECUE SAUCE

PATATA GAJO
POTATOES

FRUTA
FRUIT



¡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.

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