

# MENÚ INFANTIL FIN DE CURSO 2022

# DEUTSCHE SCHULE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>27/06/2022</b> CREMA DE CALABAZA TRONQUITO DE VERDURA POLLO AL AJILLO CON VERDURAS FRUTA	<b>28/06/2022</b> SOPA DE ESTRELLITAS TRONQUITO DE FRUTA FOGNERO AL HORNO CON PAPAS ARRUGADAS LÁCTEO	<b>29/06/2022</b> CREMA DE ZANAHORIA TRONQUITO DE VERDURA ESPAGUETIS CON ACEITE Y ALBAHACA FRUTA	<b>30/06/2022</b> CREMA DE COLINOS TRONQUITO DE FRUTA CINTA DE LOMO AL HORNO CON SALSA DE QUESO Y PAPAS ASADAS LÁCTEO	<b>01/07/2022</b> POTAJE DE JUDÍAS PINTAS TRONQUITO DE VERDURA PAELLA DE VERDURAS FRUTA



¡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:	Podemos cenar:
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	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