

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

29/08/2022

30/08/2022

31/08/2022

01/09/2022

02/09/2022

Crema de calabaza
Crudités
 Ensalada mixta
 Tallarines con tomate y albahaca
 Postre lácteo
 Pan y agua

Sopa de ave con estrellitas
Crudités
 Tomates aliñados
 Arroz con pollo
 Fruta natural
 Pan y agua

05/09/2022

06/09/2022

07/09/2022

08/09/2022

09/09/2022

Crema de verduras con aroma albahaca
Crudités
 Ensalada griega
 Fogonero al horno con papas arrugadas y mojo rojo
 Fruta natural
 Pan y agua

Potaje de judías pintas con gofio
Crudités
 Ensalada de manzana y apio
 Fingies caseros de pollo con menestra de verduras
 Postre lácteo
 Pan y agua

Sopa de calabaza y huevo
Crudités
 Ensalada mediterránea
 Paella campestre con verduritas
 Fruta natural
 Pan y agua

FESTIVO

Potaje de verduras con gofio
Crudités
 Ensalada de pepino
 Lomo de cerdo con salsa de champiñones y papas al horno
 Fruta natural
 Pan y agua

12/09/2022

13/09/2022

14/09/2022

15/09/2022

16/09/2022

Sopa de picadillo con jamón
Crudités
 Ensalada canaria
 Albóndigas a la jardinera con papitas dado
 Fruta natural
 Pan y agua

Crema oriental
Crudités
 Ensalada china
 Arroz tres delicias y rollitos de primavera con salsa agridulce
 Postre
 Pan y agua

Potaje de garbanzos con gofio
Crudités
 Ensalada mixta
 Fogonero frito con papas y alioli
 Fruta natural
 Pan y agua

Crema de berros
Crudités
 Ensalada capresse
 Pollo al curry con couscous
 Postre lácteo
 Pan y agua

Potaje alemán
Crudités
 Ensalada de tomate y millo
 Espaguetis carbonara sin nata
 Fruta natural
 Pan y agua

19/09/2022

20/09/2022

21/09/2022

22/09/2022

23/09/2022

Crema de colinos
Crudités
 Ensalada griega
 Paella mixta con cerdo y verduras
 Fruta natural
 Pan y agua

Crema de verduras con picatostes
Crudités
 Ensalada Waldorf
 Tallarines con verduras y soja
 Postre lácteo
 Pan y agua

Potaje de lentejas
Crudités
 Ensalada alemana
 Pollo al ajillo con menestra
 Fruta natural
 Pan y agua

Crema de calabacín con queso
Crudités
 Tabulé
 Pizza de jamón y queso
 Postre lácteo
 Pan y agua

Sopa de pollo con fideos
Crudités
 Judías a la vinagreta
 Tortilla de calabacín con cebolla
 Fruta natural
 Pan y agua

26/09/2022

27/09/2022

28/09/2022

29/09/2022

30/09/2022

Crema de calabaza
Crudités
 Ensalada de pasta
 Lomo de merluza al horno con papas asada
 Fruta natural
 Pan y agua

Sopa de tomate
Crudités
 Ensaladilla
 Lomo al horno con salsa de queso y verduras
 Postre lácteo
 Pan y agua

Potaje de judías blancas
Crudités
 Ensalada César
 Espaguetis con aceite y albahaca
 Fruta natural
 Pan y agua

Crema de col
Crudités
 Ensalada Toscana
 Arroz con tomate y huevo
 Postre lácteo
 Pan y agua

Potaje de verduras con gofio
Crudités
 Ensalada mediterránea
 Pollo en salsa de champiñones con papas asadas.
 Fruta natural
 Pan y agua



¡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

¡ Empieza hoy a mejorar el resto de tu vida !

Aceites de Oliva de España y Compass Group | Scolarest te ofrecen un programa práctico, progresivo y flexible para transformar tus hábitos alimentarios y mejorar la calidad de vida de toda la familia. Con Aitor Sánchez.

Visita <https://aprendeacomersano.org/>

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