

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

6

1

GARBANZOS CON VERDURAS
CHICKPEAS WITH VEGETABLES
HUEVOS FRITOS
FRIED EGGS
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
FRUTA
FRUIT

2

ENSALADA DE VERANO (PATATA, PIMIENTO Y ATÚN)
SUMMER SALAD (POTATO, PEPPER AND TUNA)
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
GRILLED PORK LOIN SLICES
PURÉ DE MANZANA
APPLE SAUCE
LÁCTEO
DAIRY

3

JORNADA CARIBEÑA
ARROZ ESTILO CARIBEÑO
CARIBBEAN-STYLE RICE
PICA POLLO
DOMINICAN-STYLE FRIED CHICKEN
POSTRE ESPECIAL
SPECIAL DESSERT

4

CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA
CREAM OF CARROT AND PUMPKIN
FILETE DE ABADEJO A LA ROMANA
BATTERED FISH FILLET
BRÓCOLI
BROCCOLI
FRUTA
FRUIT

7

ENSALADA DE ARROZ (CON JAMÓN YORK, ATÚN, ACEITUNAS Y MAÍZ)
RICE SALAD WITH COOKED HAM, TUNA, OLIVES AND SWEET CORN
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
GRILLED BEEF BURGER
TOMATE Y ZANAHORIA
TOMATO AND CARROT
FRUTA
FRUIT

8

ESPIRALES CON Salsa DE TOMATE Y CHORIZO
PASTA SPIRALS WITH TOMATO SAUCE AND SAUSAGE
MERLUZA AL HORNO CON ACEITE Y PIMENTON
OVEN-COOKED HAKE WITH OLIVE OIL AND PAPRIKA
CHAMPIÑONES
MUSHROOMS
FRUTA
FRUIT

9

CREMA DE VERDURAS
VEGETABLE CREAM
ESCALOPINES DE POLLO EMPANADOS
BATTERED CHICKEN SCALOPPINE
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
LÁCTEO
DAIRY

10

ENSALADA DE ALUBIAS
BEAN SALAD
HUEVOS FRITOS CON PISTO
FRIED EGGS WITH RATATOUILLE
FRUTA
FRUIT

11

ENSALADILLA RUSA (CON HUEVO DURO, ATÚN Y MAHONESA)
RUSSIAN SALAD (WITH HARD BOILED EGG, TUNA AND MAYONNAISE)
PALOMETA ADOBADA
MARINATED FISH
ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y OLIVAS
TOMATO, ONION AND OLIVE SALAD
FRUTA
FRUIT

14

CREMA DE AVE NATURAL
CREAM POULTRY SOUP
COSTILLAS A LA BARBACOA
RIBS WITH BARBACUE SAUCE
ENSALADA COLESLAW
COLESLAW
FRUTA
FRUIT

15

LENTEJAS EN VINAGRETA
LENTIL SALAD WITH VINAIGRETTE
HUEVOS FRITOS CON PISTO
FRIED EGGS WITH RATATOUILLE
FRUTA
FRUIT

16

PAELLA VALENCIANA D.O. VALENCIA (CON JUDÍAS Y POLLO)
VALENCIAN PAELLA
BOCADITOS CASEROS DE HALIBUT CON TOMATE
HALIBUT WITH TOMATO
LÁCTEO
DAIRY

17

ENSALADA DE PASTA CON GARBANZOS, JAMÓN YORK Y QUESO
PASTA SALAD WITH CHICKPEAS, COOKED HAM AND CHEESE
ENTRAÑA DE TERNERA CON CHIMICHURRI
GRILLED BEEF WITH CHIMICHURRI SAUCE
ENSALADA GRIEGA
GREEK SALAD
FRUTA
FRUIT

18

MENU ESPECIAL FIN DE CURSO

21

MACARRONES GRATINADOS
MACARONI AU GRATIN
LOMOS DE MERLUZA EN Salsa VERDE
HAKE LOIN IN GREEN SAUCE
ZANAHORIA BABY
BABY CARROTS
FRUTA
FRUIT

22

CREMA DE CALABACÍN
CREAM OF COURGETTE SOUP
POLLO EN PEPITORIA
CHICKEN WITH VEGETABLES
PATATA ASADA
ROAST POTATOES
FRUTA
FRUIT

23

JUDÍAS VERDES CON PATATAS
GREEN BEANS WITH POTATOES
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA
GRILLED MARINATED PORK LOIN
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ
LETTUCE SALAD WITH BEETROOT AND SWEETCORN
LÁCTEO
DAIRY

24

ARROZ CON TOMATE
RICE WITH TOMATO SAUCE
HUEVOS FRITOS
FRIED EGGS
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
FRUTA
FRUIT

25

VACACIONES DE VERANO

Les recordamos que la dirección de Internet que tienen a su disposición para consultar los menús de su hijo/a de forma actualizada es:
<http://www.compass-group.es/colegio-britanico/>



¿Qué cenamos hoy?

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 ARROZ POLLO/AVE FRUTA DE TEMPORADA	2 VERDURA PESCADO FRUTA DE TEMPORADA	3 ENSALADA CERDO FRUTA DE TEMPORADA	4 PASTA TERNERA FRUTA DE TEMPORADA
7 VERDURA POLLO/AVE FRUTA DE TEMPORADA	8 ENSALADA CERDO FRUTA DE TEMPORADA	9 ARROZ PESCADO FRUTA DE TEMPORADA	10 VERDURA POLLO/AVE FRUTA DE TEMPORADA	11 PASTA CERDO FRUTA DE TEMPORADA
14 PASTA POLLO/AVE FRUTA DE TEMPORADA	15 ENSALADA TERNERA FRUTA DE TEMPORADA	16 VERDURA CERDO FRUTA DE TEMPORADA	17 ARROZ PESCADO FRUTA DE TEMPORADA	18
21 ENSALADA CERDO FRUTA DE TEMPORADA	22 ARROZ PESCADO FRUTA DE TEMPORADA	23 PASTA POLLO/AVE FRUTA DE TEMPORADA	24 VERDURA TERNERA FRUTA DE TEMPORADA	25

¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar Seguro!



1

Estamos preparados para garantizar la seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



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.

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