

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

1

**GARBANZOS CON VERDURAS**  
CHICKPEAS WITH VEGETABLES

**TORTILLA FRANCESA**  
FRENCH OMELETTE

**ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE**  
LETTUCE AND TOMATO SALAD

**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

**YOGUR DESNATADO**  
NONFAT YOGURT

3

**ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA**  
VEGETABLES RICE

**FILETE DE POLLO A LA PLANCHA**  
GRILLED CHICKEN STEAK

**ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE**  
LETTUCE AND TOMATO SALAD

**FRUTA**  
FRUIT

4

**BRÓCOLI REHOGADO**  
BROCCOLI WITH OLIVE OIL

**ABADEJO AL HORNO**  
BAKED FISH

**FRUTA**  
FRUIT

7

**ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA**  
VEGETABLES RICE  
**HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA**  
GRILLED BEEF BURGER

**FRUTA**  
FRUIT

8

**PASTA BLANCA**  
PLAIN PASTA

**FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA**  
GRILLED HAKE FILLET

**CHAMPIÑONES**  
MUSHROOMS

**FRUTA**  
FRUIT

9

**CREMA DE VERDURAS**  
VEGETABLE CREAM

**FILETE DE POLLO A LA PLANCHA**  
GRILLED CHICKEN STEAK

**ENSALADA DE BROTES**  
MUNG BEANS SALAD

**YOGUR DESNATADO SABOR**  
NONFAT FLAVOURS YOGURT

10

**ENSALADA DE ALUBIAS**  
BEAN SALAD

**TORTILLA FRANCESA**  
FRENCH OMELETTE

**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA**  
LETTUCE, TOMATO, ONION AND CARROT SALAD

**FRUTA**

11

**ENSALADA MEDITERRANEA**  
MEDITERRANEAN SALAD

**PALOMETA A LA PLANCHA**  
GRILLED FISH

**FRUTA**  
FRUIT

14

**MENESTRA DE VERDURAS**  
MIXED VEGETABLES  
**FILETE DE CERDO A LA PLANCHA**  
GRILLED PORK STEAK  
**ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE**  
LETTUCE AND TOMATO SALAD

**FRUTA**  
FRUIT

15

**LENTEJAS EN VINAGRETA**  
LENTIL SALAD WITH VINAIGRETTE

**TORTILLA FRANCESA**  
FRENCH OMELETTE

**ENSALADA DE BROTES**  
MUNG BEANS SALAD

**FRUTA**  
FRUIT

16

**ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA**  
VEGETABLES RICE

**HALIBUT AL HORNO**  
BAKED FISH

**ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE**  
LETTUCE AND TOMATO SALAD

**YOGUR DESNATADO**  
NONFAT YOGURT

17

**ENSALADA DE GARBANZOS**  
CHICKPEAS SALAD

**FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA**  
GRILLED BEEF STEAK

**ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE**  
LETTUCE AND TOMATO SALAD

**FRUTA**  
FRUIT

18

**MENU ESPECIAL FIN DE CURSO**

21

**PASTA BLANCA**  
PLAIN PASTA  
**FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA**  
GRILLED HAKE FILLET  
**ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE**  
LETTUCE AND TOMATO SALAD

**FRUTA**  
FRUIT

22

**CALABACÍN AL HORNO**  
BAKED COURGETTE

**FILETE DE POLLO A LA PLANCHA**  
GRILLED CHICKEN STEAK

**ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE**  
LETTUCE AND TOMATO SALAD

**FRUTA**  
FRUIT

23

**JUDÍAS VERDES CON PATATAS**  
GREEN BEANS WITH POTATOES

**LOMO ADOBADO A LA PLANCHA**  
GRILLED MARINATED PORK LOIN

**LECHUGA**  
LETTUCE

**YOGUR DESNATADO**  
NONFAT YOGURT

24

**ARROZ BLANCO**  
WHITE RICE

**TORTILLA FRANCESA**  
FRENCH OMELETTE

**ENSALADA DE BROTES**  
MUNG BEANS SALAD

**FRUTA**  
FRUIT

25

**VACACIONES DE VERANO**



# ¿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