

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

1

**FESTIVO**

2

1907 KJ 456 Kcal P: 69,6g H: 20,1g L: 2,7g G: 14,3g  
A: 15,4g S: 2,1g

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y  
MAÍZ  
MARMITA DE ATÚN CON PATATA  
FRUTA  
PAN ISE

3

2363 KJ 565 Kcal P: 85,4g H: 13,7g L: 4g G: 20,9g A:  
17,3g S: 2,1g

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y  
PATATA  
TALLARINES TRES DELICIAS CON  
CHAMPIÑÓN, HUEVO, CEBOLLA Y  
ZANAHORIA  
YOGUR  
PAN ISE

4

2924 KJ 699 Kcal P: 66,4g H: 20,2g L: 28,9g G: 14,1g  
A: 14,7g S: 2,4g

SOPA DE ESTRELLAS CON VERDURA  
(PUERRO, ZANAHORIA Y CEBOLLA)  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO  
CON PATATA  
LECHUGA Y OLIVAS  
FRUTA  
PAN INTEGRAL

5

2606 KJ 623 Kcal P: 85,8g H: 19,2g L: 3,1g G: 20,5g  
A: 23,3g S: 2,7g

ARROZ A LA CAZUELA CON  
VERDURAS  
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA  
RODAJA DE CALABACÍN SALTEADO  
FRUTA  
PAN ISE

8

2629 KJ 628 Kcal P: 56,3g H: 21,5g L: 7,6g G: 36,2g  
A: 30,8g S: 1,9g

CREMA DE JUDÍAS VERDES  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA  
PAN ISE

9

3081 KJ 763 Kcal P: 98,6g H: 19,4g L: 3,6g G: 26,5g  
A: 27,9g S: 4g

ARROZ CON TOMATE  
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA  
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO  
Y ZANAHORIA  
FRUTA  
PAN INTEGRAL

10

1971 KJ 471 Kcal P: 61,8g H: 13,8g L: 4g G: 22,7g A:  
17,8g S: 2g

ENSALADA COMPLETA CON LECHUGA,  
HUEVO Y TOMATE  
EMPEDRADO DE LEGUMBRES  
(GARBANZOS Y ALUBIAS) COM  
PIMIENTO ROJO, VERDE Y ZANAHORIA  
YOGUR  
PAN ISE

11

2759 KJ 659 Kcal P: 74,3g H: 22,7g L: 5,2g G: 26,6g  
A: 32g S: 3,2g

LENTEJAS CON VERDURA  
HUEVOS CON TOMATE  
TOMATE Y OLIVAS  
FRUTA  
PAN ISE

12

2563 KJ 612 Kcal P: 99,6g H: 23,8g L: 2,4g G: 17,4g  
A: 18,5g S: 1,9g

CREMA DE CALABACÍN  
ESPIRALES CON ATÚN Y SALSA DE  
TOMATE  
FRUTA  
PAN ISE

15

2562 KJ 612 Kcal P: 59,6g H: 22,1g L: 6,7g G: 36,9g  
A: 27g S: 2,4g

CREMA DE VERDURAS NATURAL CON  
PICATOSTES  
CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO  
CON SALSA DE VERDURAS Y  
GUISANTES  
FRUTA  
PAN ISE

16

3246 KJ 776 Kcal P: 81,3g H: 18,7g L: 6,6g G: 22,8g  
A: 42,6g S: 3,2g

POTAJE DE GARBANZOS VERDURAS Y  
PASTA  
TORTILLA DE PATATAS  
LECHUGA Y OLIVAS  
FRUTA  
PAN ISE

17

2218 KJ 530 Kcal P: 91,4g H: 13g L: 3,3g G: 15,6g A:  
12,6g S: 1,3g

VICHYSOISE  
ARROZ CON MEJILLONES  
YOGUR  
PAN ISE

18

1922 KJ 459 Kcal P: 73,6g H: 20,7g L: 2,3g G: 21,4g  
A: 13,5g S: 2,1g

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y  
MAÍZ  
ALUBIAS BLANCAS CON MAGRO  
FRUTA  
PAN INTEGRAL

19

2304 KJ 551 Kcal P: 80,1g H: 19,2g L: 2,1g G: 25,8g  
A: 16g S: 1,6g

CODITOS AL AJILLO  
HALIBUT AL HORNO CON LIMÓN Y  
CEBOLLA  
LECHUGA Y COL LOMBARDA  
FRUTA  
PAN ISE

22

2051 KJ 490 Kcal P: 67,6g H: 12,2g L: 4,3g G: 14,2g  
A: 19,1g S: 1,9g

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y  
ZANAHORIA  
ARROZ CON HUEVO, GUISANTES Y  
ZANAHORIA  
LECHUGA Y COL LOMBARDA  
YOGUR  
PAN ISE

23

2403 KJ 574 Kcal P: 72,9g H: 19g L: 4,3g G: 26,6g A:  
23g S: 2,4g

LENTEJAS GUISADAS CON ZANAHORIA  
TORTILLA FRANCESA  
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
FRUTA  
PAN ISE

24

2299 KJ 549 Kcal P: 50,6g H: 23,1g L: 7,6g G: 25,4g  
A: 29,1g S: 1,1g

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON  
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)  
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA  
PLANCHA  
SALSA DE TOMATE Y GUISANTES  
FRUTA  
PAN ISE

25

2125 KJ 508 Kcal P: 74g H: 20,5g L: 2,6g G: 21,4g A:  
17,7g S: 2,1g

ENSALADA COMPLETA (LECHUGA,  
TOMATE, ACEITUNAS Y CEBOLLA)  
GARBANZOS GUISADOS CON MAGRO  
FRUTA  
PAN INTEGRAL

26

2851 KJ 681 Kcal P: 88,5g H: 25,1g L: 3,6g G: 34,1g  
A: 23,4g S: 2,9g

ESPAGUETIS CON TOMATE  
PALOMETA CON SALSA JARDINERA  
(CALABACÍN, ZANAHORIA, CEBOLLA)  
ZANAHORIA EN RODAJAS  
FRUTA  
PAN ISE

29

**VACACIONES  
SEMANA SANTA**

30

**VACACIONES  
SEMANA SANTA**

31

**VACACIONES  
SEMANA SANTA**



## ¿Qué cenamos hoy?

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	2	3	4	5
FESTIVO	CREMA DE CALABAZA FILETE DE BACALAO AL HORNO LECHUGA Y MAÍZ YOGUR	FIDEUA CON VERDURITAS PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA TOMATE NATURAL FRUTA	BRÓCOLI REHOGADO REVUELTO DE JAMÓN CHAMPIÑONES YOGUR	GUISANTES A LA FRANCESA HAMBURGUESA VEGETAL LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA YOGUR
8	9	10	11	12
COLIFLOR CON BECHAMEL LENGUADO A LA PLANCHA TOMATE Y ZANAHORIA YOGUR	CREMA DE CALABACÍN POLLO ASADO PATATA ASADA YOGUR	SOPA DE FIDEOS LOMO DE CERDO AL HORNO GUISANTES REHOGADOS FRUTA	ARROZ (INTEGRAL) A LA CAZUELA CON VERDURAS FILETE DE MERLUZA REBOZADA LECHUGA Y PEPINO YOGUR	ALCACHOFAS SALTEADAS TORTILLA FRANCESA TOMATE CON ORÉGANO YOGUR
15	16	17	18	19
ENSALADA DE PASTA CON LECHUGA, CEBOLLA Y PEPINO DORADA AL HORNO ENSALADA DE TOMATE YOGUR	MENESTRA DE VERDURAS PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA PIMIENTOS VERDES YOGUR	SOPA DE VERDURAS CON PASTA TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y TOMATE FRUTA	CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA PALOMETA AL HORNO TOMATE NATURAL YOGUR	ENSALADA MEDITERRANEA FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA COUS COUS YOGUR
22	23	24	25	26
JUDÍAS VERDES REHOGADAS ABADEJO FRITO TOMATE ALIÑADO FRUTA	ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE, ACEITUNAS Y CEBOLLA) FALAFEL DE LEGUMBRES (GARBANZOS) ZANAHORIA BABY YOGUR	ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS REVUELTO DE CALABACÍN LECHUGA Y REMOLACHA YOGUR	CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS SALMÓN A LA NARANJA PATATA ASADA YOGUR	COLIFLOR GRATINADA CON QUESO RAGOUT DE POLLO VERDURAS YOGUR
29	30	31		
VACACIONES SEMANA SANTA	VACACIONES SEMANA SANTA	VACACIONES SEMANA SANTA		

¡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

**¡EMPIEZA EL DIA CON UN BUEN DESAYUNO NUTRITIVO Y LLENO DE ENERGÍA: Lácteo + cereales + fruta!**

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