

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1/12/21

Puré de Verduras
Jamoncitos al horno con ensalada mixta
Fruta, Pan blanco, Agua

2/12/21

Puré de Garbanzos
Paella de Carne con Verduras
Lácteo, Pan blanco, Agua

3/12/21

Crema de Zanahorias
Coditos a la Bolognesa
Fruta, Pan blanco, Agua

6/12/21

7/12/21

8/12/21

9/12/21

10/12/21

Sopa de Pescado
Muslo de Pollo al Horno con Menestra
Lácteo, Pan blanco, Agua

Crema de Puerros
Tortilla Española con Salsas
Fruta, Pan blanco, Agua

13/12/21

14/12/21

15/12/21

16/12/21

17/12/21

Puré de Verduras
Pescado Empanado con Ensalada de Piña
Fruta, Pan blanco, Agua

Crema de Berros
Macarrones con Tomate
Lácteo, Pan blanco, Agua

Puré de Judías
Stroganoff de Pollo
Fruta, Pan blanco, Agua

Sopa de Estrellitas
San Jacobos con Tomates Aliñados
Lácteo, Pan blanco, Agua

Crema de Espinacas
Arroz Amarillo con Verduras y Pescado
Fruta, Pan blanco, Agua

20/12/21

21/12/21

22/12/21

23/12/21

24/12/21

Puré de Lentejas
Hamburguesas en Salsa Barbacoa con Arroz Blanco
Fruta Natural

Sopa de Pollo
Croquetas de Jamón con Ensalada
Lácteo, Pan blanco, Agua

Crema de Calabaza
Lomo de Cerdo con Ciruelas Pasas y Papas Panaderas Encbolladas
Fruta, Pan blanco, Agua

VACACIONES DE NAVIDAD

VACACIONES DE NAVIDAD



Comienza
con un buen
DESAYUNO

¡Te damos la bienvenida
a nuestro comedor
escolar seguro!

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:

Cereales, féculas
o legumbres
Verduras
Carne
Pescado
Huevo
Fruta
Lácteos

Podemos cenar:

Hortalizas crudas
o legumbres cocidas
Cereales o féculas
Pescado o huevo
Carne magra o huevo
Pescado o carne magra
Lácteos o fruta
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.

Scolare