

# MENU ESCOLAR

Junio - 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

6

1 650 Kcal. P.: 14 HC.: 57 L.: 27 G.: 4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO  
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

2 604 Kcal. P.: 25 HC.: 24 L.: 49 G.: 13

ENSALADILLA RUSA  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

3 602 Kcal. P.: 21 HC.: 34 L.: 39 G.: 9

ENSALADA DE PASTA TRICOLOR  
TORTILLA FRANCESA  
TOMATE ALIÑADO  
FRUTA

4 632 Kcal. P.: 8 HC.: 44 L.: 45 G.: 6

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA)  
CROQUETAS DE JAMÓN  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

7 733 Kcal. P.: 23 HC.: 37 L.: 35 G.: 10

LENTEJAS CON CALABAZA  
RABAS DE CALAMAR FRITAS  
LECHUGA, MAÍZ Y ACEITUNAS  
FRUTA

8 769 Kcal. P.: 17 HC.: 46 L.: 35 G.: 5

ESPAGUETIS CON SALSAS DE QUESO  
ATÚN EMPANADO  
TOMATE ALIÑADO  
FRUTA

9 641 Kcal. P.: 23 HC.: 24 L.: 50 G.: 12

JUDÍAS VERDES EN ENSALADA  
RAGOUT TERNERA  
PATATAS FRITAS  
YOGUR

10 587 Kcal. P.: 14 HC.: 51 L.: 29 G.: 4

SOPA DE LETRAS  
ALBÓNDIGAS CON PURÉ DE PATATA  
FRUTA

11 752 Kcal. P.: 15 HC.: 50 L.: 35 G.: 10

**JORNADA FISH REVOLUTION**  
PAELLA VALENCIANA  
HUEVOS RELLENOS DE ATÚN CON ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA  
FRUTA

14 684 Kcal. P.: 13 HC.: 49 L.: 36 G.: 10

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUI SANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)  
CABEZA DE LOMO EN SALSAS  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

15 601 Kcal. P.: 18 HC.: 30 L.: 50 G.: 11

ENSALADA CAMPERA  
BACALAO REBOZADO  
LECHUGA Y ZANAHORIA  
YOGUR

16 814 Kcal. P.: 23 HC.: 31 L.: 42 G.: 10

PATATAS A LA RIOJANA  
MILANESA DE POLLO  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

17 757 Kcal. P.: 19 HC.: 44 L.: 35 G.: 6

**RECETA FISH REVOLUTION**  
ESPIRALES A LA ITALIANA  
PALOMETA AL HORNO CON MENESTRA  
FRUTA

18 707 Kcal. P.: 7 HC.: 41 L.: 49 G.: 7

CREMA DE CALABACÍN NATURAL  
EMPANADO DE JAMÓN Y QUESO  
LECHUGA Y ZANAHORIA  
FRUTA

21 764 Kcal. P.: 15 HC.: 38 L.: 43 G.: 7

**MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO**  
SOPA PRIMAVERA  
PIZZA MARGARITA  
LECHUGA Y TOMATE  
HELADO

22 608 Kcal. P.: 19 HC.: 31 L.: 48 G.: 17

LENTEJAS GUI SADAS CON ZANAHORIA  
NUGUETS DE POLLO  
ENSALADA MIXTA  
FRUTA





¡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.

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

2

Desarrollamos e implantamos nuestros Protocolos de Seguridad y Prevención, verificados por Bureau Veritas Certification.



BUREAU VERITAS

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