AULA EUROPEA CASAL

JUNIO – JULIO 2021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
28 **CANELONES CON BECHAMEL Y QUESO** MERLUZA PLANCHA ENSALADA DE TOMATE FRUTA M. PAN CON CHOCOLATE M. FRUTA DE TEMPORADA	**29** **ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS** **HAMBURGUESA DE TERNERA PLANCHA** **LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA** **FRUTA** M. BOCADILLO DE JAMON YORK M. FRUTA DE TEMPORADA	**3** **ESPAQUETIS AL PESTO** **HUEVOS AL HORNO CON SANFAINA** **FRUTA** **M. BIZCOCHO CASERO** **M.FRUTA DE TEMPORADA**	**1** **ENSALADILLA RUSA** **CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL** **YOGURT O FRUTA** **M. FRUTA DEL TIEMPO**	**2** EMPEDRADO DE LEGUMBRES **CROQUETAS DE JAMON** **ENSALADA DE LECHUGA,** **M. FRUTA** **BOCADILLO DE PAVO** **M. FRUTA DE TEMPORADA**
5 **MACARRONES CON SALSA DE QUESO** **RABAS DE CALAMAR** **LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA** **FRUTA** M. PAN CON CHOCOLATE M. FRUTA DE TEMPORADA	**6.** **ENSALADA E LENTEJAS** **ESTOFADO DE PAVO CON VERDURAS** **FRUTA** M. BOCADILLO DE QUESO M. FRUTA DE TEMPORADA	**7** **PIZZA** **MERLUZA HORNO CON TOMATE Y CEBOLLA** **FRUTA** M. TORTITAS DE ARROZ M.FRUTA DE TEMPORADA	**8** **JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA Y `PATATA** **POLLO ASADO** **LECHUGA Y OLIVAS** **YOGUR O FRUTA** **FRUTA DEL TIEMPO**	**.9** **ARROZ CON TOMATE** **TORTILLA DE PATATA** **LECHUGA Y TOMATE** **FRUTA** BOCADILLO E JAMON M. FRUTA DE TEMPORADA
12 **ENSALADA DE LEGUMBRES** **SALCHICHAS AL HORNO CON ENSALAD E TOMATE** **FRUTA** **PAN CON CHOCOLATE** **M. FRUTA DE TEMPORADA**	**13** **ESPAGUETIS CON TOMATE** **MERLUZA PLANCHA** **LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA** **FRUTA** **M: BOCADILLO DE JAMON YORK** **M: FRUTA DE TEMPORADA**	**14** **ARROZ CON VERDURAS** **ESTOFADO PAVO AL CURRY Y TOMATE** **FRUTA** M: BIZCOCHO CASERO M: FRUTA DE	**15** **JUDIA CON PATATA** **POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO** **CALABACÍN REBOZADO** **YOGURT** **FRUTA DE TEMPORADA**	**16** **ENSALADA DE PATATA** **CROQUETAS DE JAMON ENSALADA DE TOMATE** **FRUTA** **M: BOCADILLO DE PAVO** **M: FRUTA DE TEMPORADA**
19 **LENTEJAS SALTEADAS CON BACON** **TORTILLA DE PATATAS** **ENSALADA VERDE** **FRUTA** **M: TORTITAS DE ARROZ** **M: FRUTA DE TEMPORAD**	**20** **ENSALADA DE PASTA** **FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA** **HELADO O FRUTA** **M: PAN CON CHOCOLATE** **M: FRUTA DE TEMPORADA**	**21** **VERDURA TRICOLOR** **POLLO AL HORNO** **PATATAS FRITAS** **YOGURT** **FRUTA DE TEMPORADA**	**22** **PIT I PANA** **CROQUETAS DE JAMON ENSALADA DE TOMATE** **FRUTA** **M: BOCADILLO DE PAVO** **M: FRUTA DE TEMPORADA**	**23** **ARROZ CON TOMATE Y OREGANO** **ABADEJO HORNO CON PISTO DE VERDURAS** **FRUTA** **BOCADILLO DE JAMON COCIDO** O FRUTA
26 **AMANIDA DE PASTA TRICOLOR** **TRUITA DE PATATES** **ENCIAM I CEBA** **TOMÀQUET I ORENGA** FRUTA M: PAN CON QUESO O FRUTA	**27** **GARBANZOS ESTOFADOS CON VERDURAS** **CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB POMA** **FRUITA** M: BOCADILLO DE JAMON M: FRUTA DE TEMPORADA	**28** **CREMA DE CALABACIN** **ALBONDIGAS CON CHAMPIÑONES** **YOGURT** **M: CHOCOLATINA CON PICOS** **M: FRUTA DE TEMPORADA**	**29** **ARRÒS AL CURRI** **FILET DE LLUÇ AL FORN** **ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA** **YOGURT** M: PLATANO	**30** **JUDIAS VERDES CON PATATA** **CROQUETAS DE JAMONL** **ENSALADA VARIADA** **FRUITA** **M: BOCADILLO DE PAVO** **M: FRUTA DE TEMPORADA**

NOTAS: Nuestros menús incluyen **PAN** y la bebida será **AGUA.**

¡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

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

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.

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