C. ARCADIA - Dieta: SIN PESCADO NI MARISCO

Mayo - 2021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 **FESTIVO**	**4** **NO LECTIVO**	**5** BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA PATATAS FRITAS FRUTA	**6** ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON SERRANO LECHUGA Y TOMATE FRUTA	**7** *RECETA FISH REVOLUTION* ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS YOGUR
10 LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y PEPINO FRUTA	**11** MACARRONES CON CREMOSA DE ALBAHACA FILETE DE CERDO A LA PLANCHA LECHUGA Y MAÍZ HELADO	**12** SOPA DE COCIDO TERNERA A LA MILANESA ENSALADA VERDE FRUTA	**13** ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS PECHUGA DE PAVO GUISADO TOMATE ALIÑADO FRUTA	**14** JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO PATATA PANADERA BIZCOCHO
17 **FESTIVO**	**18** ESPAGUETIS CON TOMATE BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA	**19** CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA HUEVOS COCIDOS TOMATE Y MAÍZ YOGUR	**20** ARROZ GRATINADO CON VERDURAS TERNERA EN SALSA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA	**21** *JORNADA GASTRONOMICA ALEMANA* KARTOFFENSALAT (ENSALADA DE PATATA , HUEVO, MANZANA Y PEPINILLO CON MAHONESA Y MOSTAZA) CURRYWURST (SALCHICHAS CON SALSA DE TOMATE Y CURRY) ZUMO DE NARANJA NATURAL
24 SOPA DE AVE CON PASTA HAMBURGUESA DE TERNERA, EMMENTAL Y CEBOLLA CARAMELIZADA LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ FRUTA	**25** *JORNADA FISH REVOLUTION* LENTEJAS CON VERDURAS PECHUGA DE PAVO GUISADO ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y MAÍZ FRUTA	**26** ARROZ CANTONÉS CON TORTILLA, ZANAHORIA Y GUISANTES FILETE DE POLLO AL AJILLO LECHUGA YOGUR	**27** CREMA DE GUISANTES TERNERA EN SALSA PATATA ASADA FRUTA	**28** ENSALADA DE PASTA CON LECHUGA, CEBOLLA Y PEPINO TORTILLA DE QUESO CON CEBOLLINO TOMATE ALIÑADO BIZCOCHO
31 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON PICATOSTES MAGRO EN SALSA DE TOMATE ENSALADA DE ESPINACAS, TOMATE Y MANZANA FRUTA				

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

Scolarest

¡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