C. ARCADIA - **Dieta:** SIN PESCADO

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.

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