

LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

9

OVOS RECHEOS DE BONITO  
ENSALADA DE FABAS CON TOMATE E  
QUEIXO FRESCO  
FROITA

10

CREMA FRÍA DE ALLOS PORROS E  
PATACAS  
COELLO ASADO  
ESPAGUETIS SALTEADOS  
IOGUR NATURAL

13

ENSALADA DE TOMATE E MEXILLÓNS  
FIDEUA DE POLO CON VERDURAS  
FROITA

14

CREMA DE VERDURAS  
BACALLAU O FORNO  
ARROZ, CHÍCHAROS E CENORIA  
FROITA

15

MELON CON XAMON  
LENTILLAS ESTOFADAS CON PATACAS  
E VERDURAS  
IOGUR NATURAL

16

XUDÍAS VERDES CON SALSA DE  
TOMATE  
PALOMETA E PATACAS A FORNO  
ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E  
CEBOLA  
FROITA

17

ENSALADA DE LEITUGA E CEBOLA  
OVOS ESCALFADOS CON ARROZ,  
CHÍCHAROS E SALSA DE TOMATE  
FROITA

20

SALMOREJO  
TORTILLA PAISANA  
ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E  
CEBOLA  
FROITA

21

ENSALADA DE REMOLACHA, MILLO,  
CENORIA E CEBOLA  
ESPAGUETIS CON TACOS DE TENREIRA  
E VERDURAS  
FROITA

22

MINESTRA DE VERDURAS  
ARROZ CON LURAS  
FROITA

23

CREMA DE CHÍCHAROS CON  
PICATOSTES  
ENSALADA DE POLO, LEITUGA,  
REMOLACHA E MAZÁ  
IOGUR NATURAL

24

ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE  
SALMÓN Á PRANCHA  
PATACAS COCIDAS  
FROITA

27

ENSALADA (TOMATE, LEITUGA,  
CEBOLA, QUEIXO FRESCO E OLIVAS)  
POLO AO FORNO  
ARROZ E VERDURAS  
FROITA

28

SALPICÓN (SALMÓN, MEXILLÓNS E  
PATACAS)  
TORTILLA DE ESPINACAS E  
CHAMPIÑÓNS  
IOGUR NATURAL

29

PURÉ DE CABAZA E CABACIÑA  
TERNERA EN SALSA  
FROITA

30

PISTO DE VERDURAS  
PESCADA CON PATACAS E TOMATE  
AO FORNO  
FROITA

NOTAS: Non utilizar ingredientes que conteñan o alérgeno non tolerado (ler a etiquetaxe) e evitar a contaminación cruzada con este durante o proceso..



Dámosche a benvida ao  
noSo Comedor  
eScolar Seguro!

Comeza  
cun bo  
**ALMORZO**



Pan, cereais  
ou derivados



Leite ou  
derivados

Froita fresca  
e hortalizas



**OS GARDIANS DA SAÚDE**



1

Estamos preparados para garantir  
a seguridade dos nenos e nenas na  
aula-comedor.



Se Comemos:

Cereais, féculas ou  
legumes  
Verduras  
Carne  
Pescado  
Ovo  
Froita  
Lácteos

Podemos cear:

Hortalizas crúas ou  
legumes cocidos  
Cereais ou féculas  
Peixe ou ovo  
Carne magra ou ovo  
Pescado ou carne magra  
Lácteos ou froita  
Froita

2

Desenvolvemos e implantamos os nosos  
Protocolos de Seguridade e Prevención,  
verificados por Bureau  
• Veritas Certification.



BUREAU  
VERITAS

3

O benestar de todas as familias  
é a nosa prioridade.

Notas:

Empresa adherida ao PLAN de colaboración para a mellora da composición dos alimentos e bebidas e outras medidas 2020.  
En caso de alerxias ou intolerancias procurar manter unha boa alimentación substituíndo os alimentos non tolerados por outros dentro da mesma familia. A nosa empresa somete a conxelación o peixe que vaia ser consumido cru ou pouco feito segundo establece o RD 1420/2006. Segundo o establecido no RE 1169 /2011, a coxina dispón de información sobre o contido de alérxenos nos menús elaborados.

Scolarest