

lunes		martes		miércoles		jueves		viernes	
06-abr 01-jun	04-may 29-jun	07-abr 02-jun	05-may 30-jun	08-abr 03-jun	06-may	09-abr 04-jun	07-may	10-abr 05-jun	08-may
SOPA DE LETRAS		CREMA DE ZANAHORIAS		POTAJE DE VERDURAS CON GARBANZOS		CREMA DE ESPINACAS		POTAJE DE COLES	
POLLO EN SALSAS DE AJO CON ARROZ Y VERDURAS		PESCADO EMPANADO CON ENSALADA		MACARRONES CON SALCHICHAS		ESCALOPE DE CERDO CON ENSALADA		ROPA VIEJA	
FRUTA NATURAL		LÁCTEO		FRUTA NATURAL		LÁCTEO		FRUTA NATURAL	
13-abr 08-jun	11-may	14-abr 09-jun	12-may	15-abr 10-jun	13-may	16-abr 11-jun	14-may	17-abr 12-jun	15-may
POTAJE DE LENTEJAS		CREMA DE CALABACÍN		SOPA DE POLLO		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS		CREMA REINA	
PAELLA DE MARISCOS		SOLOMILLO DE POLLO CON ENSALADA		SALCHICHAS, ARROZ Y PAPAS		TOTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA		PESCADO CON MOJO Y PAPAS COCIDAS	
FRUTA NATURAL		LÁCTEO		FRUTA NATURAL		LÁCTEO		FRUTA NATURAL	
20-abr 15-jun	18-may	21-abr 16-jun	19-may	22-abr 17-jun	20-may	23-abr 18-jun	21-may	24-abr 19-jun	22-may
SOPA DE ESTRELLITAS		POTAJE DE BERROS		CREMA DE PUERROS		CREMA DE ZANAHORIAS CON CALABACÍN		POTAJE DE COLINOS	
CROQUETAS DE PESCADO CON ENSALADA		POLLO FIESTA		MACARRONES A LA BOLOÑESA		ARROZ CON POLLO		PIZZA CUATRO ESTACIONES CON ENSALADA	
FRUTA NATURAL		LÁCTEO		FRUTA NATURAL		LÁCTEO		FRUTA NATURAL	
27-abr 22-jun	25-may	28-abr 23-jun	26-may	29-abr 24-jun	27-may	30-abr 25-jun	28-may	01-may 26-jun	29-may
CREMA DE VERDURAS		SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS		POTAJE DE ACELGAS		CREMA DE CALABAZA		POTAJE DE VERDURAS CON FRIJOLES	
ALBÓNDIGAS EN SALSAS DE TOMATE NATURAL Y ARROZ		TORTILLA DE JAMÓN CON ENSALADA		JAMONITOS DE POLLO CON PAPAS PARISINAS		ESPAGUETIS CON ATÚN		FILETE DE PESCADO CON PAPAS Y MOJO VERDE	
FRUTA NATURAL		LÁCTEO		FRUTA NATURAL		LÁCTEO		FRUTA EN ALMÍBAR	
<i>En Scolarest entendemos que alimentar a nuestros alumnos es mucho más que poner comida en un plato</i>		UNA FILOSOFIA QUE ALIMENTA		“COMER”		“APRENDER”		“vivir”	

Plan de menús

Sabrosos Saludables Sostenibles

Y comprometidos con...

La salud y la seguridad: con menús equilibrados y seguros realizados a base de técnicas culinarias sanas.

La mejor materia prima: priorizando el producto local y de temporada, las marcas de confianza, impulsando el producto ecológico y de Comercio Justo.

La profesionalidad: formando a nuestra gente para asegurar el mejor servicio.

La sostenibilidad: reduciendo el impacto ambiental que genera nuestra actividad.