

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES











11

MACARRONES A LA INGLESA  
CROQUETAS DE QUESO  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ  
FRUTA

12

LENTEJAS CON VERDURAS  
TORTILLA DE PATATAS  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

13

JUDÍAS VERDES CON TOMATE  
GARBANZOS SALTEADOS CON CEBOLLA  
ZANAHORIA Y CALABACIN  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

14

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS  
GUISANTES ENCEBOLLADOS  
YOGUR

15

CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES  
HUEVOS CON TOMATE Y CHAMPIÑÓN  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

18

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE Y ZANAHORIA)  
LASAÑA VEGETAL DE ESPINACA CON SALSA DE TOMATE Y PARMESANO  
FRUTA

19

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON SETAS  
HUEVOS REVUELTOS  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
YOGUR

20

ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS  
ESPINACAS A LA CREMA  
ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

21

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA  
GARBANZOS CON VERDURAS  
FRUTA

22

CREMA DE CALABAZA  
TORTILLA DE QUESO  
TOMATE NATURAL EN RODAJAS  
FRUTA

25

CODITOS CON VERDURAS  
HAMBURGUESA VEGETAL  
FRUTA

26

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

27

LENTEJAS CON VERDURAS  
TORTILLA DE CALABACÍN  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

28

CREMA DE ZANAHORIAS  
CROQUETAS DE ESPINACAS  
LECHUGA Y MAÍZ  
YOGUR

29

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA  
REVUELTOS DE CHAMPIÑÓN  
PATATAS FRITAS  
FRUTA





¡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



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

**LOS GUARDIANES DE LA SALUD**



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.

