

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
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS CON VERDURAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

14

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSAS DE TOMATE
GUISANTES
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 SALSAS 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
FILETE DE MERLUZA EMPANADO
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
FILETE DE ABADEJO A LA ROMANA
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:

Empty dashed box for notes.

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.

