

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



11
 CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
 CON SALSA DE TOMATE CASERA
 TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
 ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
 MAÍZ
 FRUTA



12
 CREMA DE CALABACÍN
 TORTILLA DE PATATAS
 ENSALADA VERDE
 FRUTA



13
 JUDÍAS VERDES CON TOMATE
 POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
 LECHUGA Y TOMATE
 FRUTA



14
 ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
 PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA
 DE TOMATE
 GUISANTES
 FRUTA



15
 CREMA DE VERDURAS
 GUISO DE CERDO A LA ITALIANA CON
 ACEITUNAS NEGRAS
 PATATAS FRITAS
 FRUTA



18
 VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE
 Y ZANAHORIA)
 TERNERA EN SALSA
 FRUTA



19
 ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON SETAS
 HUEVOS REVUELTOS CON BACON
 LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
 FRUTA



20
 ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS
 NEGRAS
 FILETE DE MERLUZA AL HORNO
 ZANAHORIA RALLADA
 FRUTA



21
 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
 COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
 MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y
 REPOLLO
 FRUTA



22
 CREMA DE CALABAZA
 POLLO ASADO
 TOMATE NATURAL EN RODAJAS
 FRUTA



25
 CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
 AJILLO
 TERNERA EN SALSA
 FRUTA



26
 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
 FILETE DE ABADEJO AL HORNO
 ENSALADA VERDE
 FRUTA



27
 PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
 TORTILLA DE CALABACÍN
 TOMATE NATURAL
 FRUTA



28
 CREMA DE ZANAHORIAS
 LOMO A LA PLANCHA
 LECHUGA Y MAÍZ
 FRUTA



29
 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
 CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
 ROMERO FRESCO
 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.

