

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



11

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SALSA DE TOMATE CASERA
EMPANADO DE PAVO Y QUESO
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
FRUTA

12

LENTEJAS CON VERDURAS
LOMO A LA PLANCHA
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
YOGUR

15

CREMA DE VERDURAS NATURAL CON
PICATOSTES
GUIZO 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 GUIADAS CON SETAS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

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 CON SALSA BARBACOA
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRUTA

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y
GUISANTES
FRUTA

26

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

27

LENTEJAS CON CHORIZO
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
TOMATE NATURAL
FRUTA

28

CREMA DE ZANAHORIAS
CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS)
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR

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.

