

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

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
FILETE DE MERLUZA CON TOMATE
GUISANTES
YOGUR DE SOJA

15

CREMA DE VERDURAS NATURAL CON
PICATOSTES
GUIISO 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
FILETE DE POLLO AL AJILLO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR DE SOJA

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

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 DE SOJA

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:

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.

