

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



11

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

12

LENTEJAS CON VERDURAS  
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  
FILETE DE MERLUZA CON TOMATE  
GUISANTES  
YOGUR

15

CREMA DE VERDURAS  
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 GUIASADAS CON SETAS  
HUEVOS REVUELTOS CON BACON  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
YOGUR

20

ARROZ CON TOMATE  
FILETE DE MERLUZA EMPANADO  
ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

21

SOPA DE COCIDO  
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 A LA CARBONARA (SALSA DE NATA CON BACON)  
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUISANTES  
FRUTA

26

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
FILETE DE ABADEJO A LA ROMANA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

27

LENTEJAS CON CHORIZO  
TORTILLA DE CALABACÍN  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

28

CREMA DE ZANAHORIAS  
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN  
LECHUGA Y MAÍZ  
YOGUR

29

SOPA MARAVILLA CON PICADILLO  
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.

