

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



11

MACARRONES CON TOMATE
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
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
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA
DE TOMATE
GUISANTES
YOGUR DE SOJA

15

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

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 CON VERDURAS
TERNERA EN SALSA
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 DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS)
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR DE SOJA

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:

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.

