

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS
CROQUETAS DE ESPINACAS
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
FRUTA

8

CODITOS AL AJILLO
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE EN DADOS
FRUTA

9

CREMA DE COLIFLOR
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
PATATA PANADERA
FRUTA

10

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR

11

FIDEUA CON VERDURITAS
HAMBURGUESA VEGETAL
FRUTA

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA Y PATATA
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

13

JORNADA FISH REVOLUTION
JUDÍAS VERDES CON TOMATE
FISH & FISH
FRUTA

14

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
GARBANZOS CON VERDURAS
YOGUR

15

CREMA DE VERDURAS
HUEVOS CON TOMATE Y CHAMPIÑÓN
FRUTA

16

GUISANTES ENCEBOLLADOS
CROQUETAS DE QUESO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

17

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO RALLADO
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

18

CREMA DE CALABACÍN
FILETE DE MERLUZA REBOZADA
PATATA PANADERA
FRUTA

19

LENTEJAS CON ARROZ Y VERDURAS (PIMIENTO, ZANAHORIA Y PATATA)
HAMBURGUESA VEGETAL
BRÓCOLI
FRUTA

20

DÍA DEL LIBRO
SOPA DE VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA ILUSTRADA
GELATINA DE FRESA

21

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
FILETE DE MERLUZA CON TOMATE
FRUTA

22

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

23

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
MEDALLÓN DE BACALAO A LA RIOJANA
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

24

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
GARBANZOS CON VERDURAS
YOGUR

25

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA ITALIANA CON PARMESANO
RABAS DE CALAMAR
ENSALADA VERDE
FRUTA



Comienza con un buen **DESAYUNO**

¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!



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

1 Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



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.

Pan, cereales o derivados

Leche o derivados

Fruta fresca y hortalizas

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.

