

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

FESTIVO

5

NO LECTIVO

6

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA  
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS  
CON MAIZENA  
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA  
FRUTA

7

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL  
AJILLO  
TORTILLA DE CALABACÍN  
TOMATE EN DADOS  
FRUTA

8

CREMA DE COLIFLOR CON ACEITE DE  
SOBRASADA  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO  
PATATA PANADERA  
FRUTA

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
LECHUGA Y MAÍZ  
YOGUR

12

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON  
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA  
Y ZANAHORIA)  
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA  
FRUTA

13

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA  
Y PATATA  
TORTILLA DE YORK Y QUESO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

14

**JORNADA FISH REVOLUTION**  
JUDÍAS VERDES CON TOMATE  
ABADEJO AL HORNO  
PATATAS CHIPS  
FRUTA

15

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y  
REPOLLO  
YOGUR

16

CREMA DE VERDURAS  
MAGRO DE CERDO CON TOMATE Y PATATAS  
DADO  
FRUTA

19

GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN  
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA  
TOMATE ALIÑADO  
FRUTA

20

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA  
DE TOMATE CASERA  
PALOMETA AL HORNO  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

21

CREMA DE CALABACÍN  
POLLO A LA AMERICANA  
PATATA PANADERA  
FRUTA

22

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA  
CAMELIZADA  
BRÓCOLI  
FRUTA

23

**DÍA DEL LIBRO**  
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
DUELOS Y QUEBRANTOS  
ENSALADA ILUSTRADA  
GELATINA DE FRESA

26

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON  
MANZANA  
FRUTA

27

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS  
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON  
SERRANO  
FRUTA

28

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ  
Y ZANAHORIA)  
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

29

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y  
REPOLLO  
YOGUR

30

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA  
ITALIANA CON PARMESANO  
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA  
ENSALADA VERDE  
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.

