

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

LENTEJAS CON VERDURAS  
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS  
CON MAIZENA  
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA  
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL  
AJILLO  
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA  
TOMATE EN DADOS  
FRUTA

9

CREMA DE COLIFLOR  
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL  
PATATA PANADERA  
FRUTA

10

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

11

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

12

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA  
Y PATATA  
FILETE DE POLLO AL AJILLO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

13

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

14

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

15

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

16

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

17

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

18

CREMA DE CALABACÍN  
POLLO A LA AMERICANA  
PATATA PANADERA  
FRUTA

19

LENTEJAS CON ARROZ  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
BRÓCOLI  
FRUTA

20

**DÍA DEL LIBRO**  
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
LOMO A LA PLANCHA  
ENSALADA VERDE  
GELATINA DE FRESA

21

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

22

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS  
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS  
FRUTA

23

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

24

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

25

CREMA DE ZANAHORIAS  
RABAS DE CALAMAR  
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:

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.

