

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

FESTIVO

5

NO LECTIVO

6

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

7

CODITOS DE PASTA A LA CARBONARA
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE EN DADOS
FRUTA

8

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

9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR

12

FIDEUA CON VERDURITAS
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
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
FRUTA

15

SOPA DE COCIDO
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
SAN JACOBO DE PAVO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

20

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO
RALLADO
MAGRO DE CERDO EN SALSAS CON VERDURAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

21

CREMA DE CALABACÍN
POLLO A LA AMERICANA
PATATA PANADERA
FRUTA

22

LENTEJAS CON ARROZ
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA
CAMELIZADA
BRÓCOLI
FRUTA

23

DÍA DEL LIBRO
SOPA DE LETRAS
DUELOS Y QUEBRANTOS
ENSALADA VERDE
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)
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

29

SOPA DE COCIDO
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:

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.

