

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 AL AJILLO
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE EN DADOS
FRUTA

9

CREMA DE COLIFLOR
POLLO AL HORNO
PATATA PANADERA
FRUTA

10

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

11

FIDEUA CON VERDURITAS
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
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 COCIDO
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

MACARRONES CON TOMATE
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 LETRAS
DUELOS Y QUEBRANTOS
ENSALADA ILUSTRADA
GELATINA DE FRESA

21

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

22

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

23

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

24

SOPA DE COCIDO
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:

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.

