

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

FESTIVO

4

NO LECTIVO

5

FIDEUA CON VERDURITAS
GUISANTES ENCEBOLLADOS
FRUTA

6

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
HUEVOS REVUELTOS
LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

7

RECETA FISH REVOLUTION
ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
LENTEJAS EN VINAGRETA
FRUTA

10

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

11

MACARRONES CON CREMOSA DE ALBAHACA
ALUBIAS PINTAS GUIADAS CON ZANAHORIA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

12

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
HAMBURGUESA VEGETAL
PATATAS FRITAS
FRUTA

13

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
GARBANZOS CON VERDURAS
YOGUR

14

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN
ENSALADA VERDE
FRUTA

17

ESPAGUETIS CON TOMATE
TEMPURA DE VERDURAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

18

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
HUEVOS REVUELTOS
TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

19

CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA
GARBANZOS SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL
FRUTA

20

ARROZ GRATINADO CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

21

**JORNADA GASTRONÓMICA
ALEMANA**
KARTOFFENSALAT (ENSALADA DE PATATA,
HUEVO, MANZANA Y PEPINILLO CON
MAHONESA Y MOSTAZA)
SALCHICHA VEGETAL AL HORNO
FRUTA

24

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
HUEVOS A LA CAZUELA CON CALABACÍN
PATATAS FRITAS
FRUTA

25

JORNADA FISH REVOLUTION
LENTEJAS CON VERDURAS
BRÓCOLI CON PATATAS
FRUTA

26

ARROZ CANTONÉS CON TORTILLA,
ZANAHORIA Y GUISANTES
JUDÍAS VERDES CON TOMATE
LECHUGA
FRUTA

27

CREMA DE VERDURAS
HAMBURGUESA VEGETAL
PATATA ASADA
YOGUR

28

ENSALADA DE PASTA, MAÍZ Y TOMATE
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

31

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
LASAÑA DE BERENJENA, MOZZARELLA,
TOMATE Y ALBAHACA
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.

