

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

FESTIVO

4

NO LECTIVO

5

FIDEUA CON VERDURITAS  
MERLUZA EN SALSA  
FRUTA

6

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS  
HUEVOS REVUELTOS  
LECHUGA Y TOMATE  
YOGUR

7

**RECETA FISH REVOLUTION**  
ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO  
BOQUERON ANDALUZA CON CAPONATA DE  
VERDURAS  
FRUTA

10

LENTEJAS CON VERDURAS  
TORTILLA DE PATATAS  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

11

MACARRONES CON CREMOSA DE ALBAHACA  
FILETE DE MERLUZA CON AJITOS Y CEBOLLA EN  
SALSA DE TOMATE  
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  
RABAS DE CALAMAR  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

18

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON  
ZANAHORIA  
HUEVOS REVUELTOS CON ATUN  
TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

19

CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA  
PALOMETA A LA PLANCHA  
FRUTA

20

ARROZ GRATINADO CON VERDURAS  
FILETE DE ABADEJO EMPANADO  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
YOGUR

21

**JORNADA GASTRONOMICA**  
**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 DE MAR  
MEDALLÓN DE SALMÓN Y CALABAZA A LA  
NARANJA  
FRUTA

26

ARROZ CANTONÉS CON TORTILLA,  
ZANAHORIA Y GUISANTES  
ABADEJO ENCEBOLLADO  
LECHUGA  
FRUTA

27

CREMA DE VERDURAS  
HAMBURGUESA VEGETAL  
PATATA ASADA  
YOGUR

28

ENSALADA DE PASTA TRICOLOR (TOMATE,  
MAÍZ Y ATÚN)  
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:

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.

