

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

FESTIVO

4

NO LECTIVO

5

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

6

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS  
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS  
LECHUGA Y TOMATE  
YOGUR

7

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

10

LENTEJAS ESTOFADAS  
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON VERDURAS  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

11

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO  
FILETE DE MERLUZA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

12

JUDÍAS VERDES REHOGADAS  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

13

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

14

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

17

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA  
RABAS DE CALAMAR  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

18

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA  
PAVO SALTEADO CON VERDURAS  
TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

19

CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA  
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA  
FRUTA

20

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

21

**JORNADA GASTRONOMICA ALEMANA**  
ENSALADA DE PATATAS, TOMATE, PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS  
CURRYWURST (SALCHICHAS CON SALSA DE TOMATE Y CURRY)  
FRUTA

24

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

25

**JORNADA FISH REVOLUTION**  
PATATAS SALTEADAS CON VERDURA  
SALMÓN EN SALSA  
FRUTA

26

ARROZ CON VERDURAS  
FILETE DE POLLO AL AJILLO  
LECHUGA  
FRUTA

27

CREMA DE VERDURAS  
HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA DE SETAS  
PATATA ASADA  
YOGUR

28

ENSALADA DE PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON MAÍZ Y TOMATE  
LOMO A LA PLANCHA  
TOMATE ALIÑADO  
FRUTA

31

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA  
TERNERA EN SALSA  
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.

