

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
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
FRUTA

10

CREMA DE CALABACÍN
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON VERDURAS
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

11

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
FILETE DE CERDO A LA PLANCHA
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 CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO (SIN GARBANZOS)
YOGUR

14

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

17

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
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 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:

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.

