

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

973 Kcal. P.: 12 HC.: 36 L.: 51 G.: 14

ARROZ CON TOMATE
RICE WITH TOMATO SAUCE

CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
GRILLED PORK LOIN SLICES

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

FRUTA
FRUIT

639 Kcal. P.: 19 HC.: 41 L.: 35 G.: 7

LENTEJAS CON VERDURAS
LENTILS WITH VEGETABLES

HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN
SCRAMBLED EGGS WITH HAM

TOMATE NATURAL
FRESH TOMATO

FRUTA
FRUIT

694 Kcal. P.: 16 HC.: 51 L.: 30 G.: 5

MACARRONES A LA NAPOLITANA
NAPOLITANA STYLE MACARONI

FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
ANDALUSIAN STYLE HAKE FILLET

ENSALADA VERDE
GREEN SALAD

FRUTA
FRUIT

818 Kcal. P.: 10 HC.: 49 L.: 40 G.: 7

ARROZ CON POLLO Y VERDURAS
RICE WITH CHICKEN AND VEGETABLES

CROQUETAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES

ENSALADA VERDE
GREEN SALAD

YOGUR
YOGHURT

623 Kcal. P.: 14 HC.: 40 L.: 43 G.: 12

ENSALADA DE VERANO (PATATA, TOMATE Y ATÚN)
SUMMER SALAD (POTATO, TOMATO AND TUNA)

HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
GRILLED BEEF BURGER

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

FRUTA
FRUIT

726 Kcal. P.: 19 HC.: 47 L.: 32 G.: 5

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO Y POLLO
PAELLA WITH PORK LOIN AND CHICKEN

PALOMETA EN SALSA DE PISTO
PALOMETTE IN PISTO SAUCE

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD

FRUTA
FRUIT

690 Kcal. P.: 20 HC.: 29 L.: 49 G.: 14

CREMA DE ZANAHORIAS
CREAM OF CARROTS SOUP

ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
MEATBALLS WITH VEGETABLES

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

YOGUR
YOGHURT

878 Kcal. P.: 9 HC.: 35 L.: 54 G.: 9

ENSALADA ALEMANA
GERMAN SALAD

CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO
HOME-STYLE CHICKEN CROQUETTES

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

FRUTA
FRUIT

616 Kcal. P.: 16 HC.: 45 L.: 37 G.: 8

MACARRONES CON TOMATE
MACARONI WITH TOMATO SAUCE

FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
GRILLED CHICKEN STEAK

LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT

YOGUR
YOGHURT

674 Kcal. P.: 16 HC.: 39 L.: 40 G.: 7

ENSALADA DE GARBANZOS
CHICKPEAS SALAD

TORTILLA DE CALABACÍN
COURGETTE OMELETTE

MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
SWEETCORN AND GRATED CARROTS

FRUTA
FRUIT

633 Kcal. P.: 20 HC.: 44 L.: 31 G.: 4

LENTEJAS ESTOFADAS
LENTIL STEW

FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
ANDALUSIAN STYLE HAKE FILLET

LECHUGA
LETTUCE

FRUTA
FRUIT

555 Kcal. P.: 17 HC.: 27 L.: 53 G.: 14

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
GREEN BEANS WITH OLIVE OIL

HUEVOS REVUELTOS CON CHORIZO
SCRAMBLED EGGS WITH SAUSAGE

TOMATE CON ORÉGANO
TOMATO AND OREGANO

YOGUR
YOGHURT

711 Kcal. P.: 18 HC.: 49 L.: 32 G.: 7

ARROZ CON TOMATE
RICE WITH TOMATO SAUCE

LOMO A LA PLANCHA
GRILLED PORK LOIN SLICES

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

FRUTA
FRUIT

748 Kcal. P.: 26 HC.: 26 L.: 46 G.: 12

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
PUMPKIN AND CARROTS CREAM

POLLO ASADO
ROAST CHICKEN

LECHUGA
LETTUCE

FRUTA
FRUIT

820 Kcal. P.: 14 HC.: 33 L.: 51 G.: 13

ENSALADA DE PASTA
PASTA SALAD

SALCHICHAS AL HORNO
SAUSAGES

ENSALADA CON ACEITUNAS
OLIVE SALAD

YOGUR
YOGHURT

836 Kcal. P.: 16 HC.: 47 L.: 36 G.: 5

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
PAELLA WITH PORK LOIN

FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
ANDALUSIAN STYLE FISH FILLET

LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

577 Kcal. P.: 15 HC.: 26 L.: 57 G.: 12

JUDÍAS VERDES CON PATATAS
GREEN BEANS WITH POTATOES

HUEVOS MOLLET EMPANADOS
BREADED EGGS MOLLET STYLE

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

YOGUR
YOGHURT

822 Kcal. P.: 15 HC.: 44 L.: 39 G.: 10

FIDEUA DE POLLO CON VERDURAS
FIDEUA (NOODLES) WITH CHICKEN

HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA
BEEF HAMBURGER IN SAUCE

TOMATE ALIÑADO
TOMATO

FRUTA
FRUIT

963 Kcal. P.: 11 HC.: 40 L.: 47 G.: 7

MACARRONES CON TOMATE
MACARONI WITH TOMATO SAUCE

FILETE DE POLLO EMPANADO
BREADED CHICKEN STEAK

ENSALADA CON ACEITUNAS
OLIVE SALAD

FRUTA
FRUIT

679 Kcal. P.: 7 HC.: 39 L.: 51 G.: 8

CREMA DE VERDURAS
VEGETABLE CREAM

FRITURA VARIADA
ASSORTED FRY-UP

LECHUGA
LETTUCE

FRUTA
FRUIT



¡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.

