

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

ARROZ CON POLLO Y VERDURAS
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ENSALADA VERDE
YOGUR

5

ENSALADA DE VERANO (PATATA, TOMATE Y
ATÚN)
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

6

ARROZ CON TOMATE
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

7

LENTEJAS CON VERDURAS
HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN
TOMATE NATURAL
FRUTA

8

MACARRONES A LA NAPOLITANA
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

9

SOPA DE CALDO DE AVE CON PASTA Y
PICADILLO DE HUEVO Y MAGRO
POLLO AL AJILLO
PATATAS FRITAS
YOGUR

10

CREMA DE VERDURAS
SAN JACOBO DE PAVO
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

11

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO Y POLLO
LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

12

CREMA DE ZANAHORIAS
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
PATATAS FRITAS
YOGUR

13

ENSALADA ALEMANA
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

MACARRONES CON TOMATE
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

15

ENSALADA DE GARBANZOS
TORTILLA DE CALABACÍN
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

16

LENTEJAS ESTOFADAS
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA
LECHUGA
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
HUEVOS REVUELTOS CON CHORIZO
TOMATE CON ORÉGANO
YOGUR

18

ARROZ CON TOMATE
LOMO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

19

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
POLLO ASADO
LECHUGA
FRUTA

20

ENSALADA DE PASTA
SALCHICHAS AL HORNO
ENSALADA CON ACEITUNAS
YOGUR

21

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

22

JUDÍAS VERDES CON PATATAS
HUEVOS REVUELTOS
PATATAS FRITAS
YOGUR

23

FIDEUA DE POLLO CON VERDURAS
HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSAS
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

24

MACARRONES CON TOMATE
FILETE DE POLLO EMPANADO
ENSALADA CON ACEITUNAS
FRUTA

25

CREMA DE VERDURAS
LOMO A LA PLANCHA
LECHUGA
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.

