

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  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

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 CON TOMATE  
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO  
Y FRITO)  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

9

SOPA DE CALDO DE AVE CON PASTA Y  
PICADILLO DE HUEVO Y MAGRO  
POLLO AL AJILLO  
PATATAS FRITAS  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

10

CREMA DE VERDURAS  
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

11

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO Y POLLO  
PALOMETA EN SALSA DE PISTO  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

12

CREMA DE ZANAHORIAS  
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA  
PATATAS FRITAS  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

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  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

15

ENSALADA DE GARBANZOS  
TORTILLA DE CALABACÍN  
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

16

LENTEJAS ESTOFADAS  
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA  
(ENHARINADO Y FRITO)  
LECHUGA  
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES REHOGADAS  
HUEVOS REVUELTOS CON CHORIZO  
TOMATE CON ORÉGANO  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

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  
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO  
ENSALADA CON ACEITUNAS  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

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  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

23

FIDEUA DE POLLO CON VERDURAS  
HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA  
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.

