

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

1

ARROZ CON TOMATE  
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

4

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

5

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA  
DE TOMATE CASERA  
TORTILLA DE PATATAS  
LECHUGA Y COL LOMBARDA  
FRUTA

6

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON  
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO  
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA  
FRUTA

7

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

8

ARROZ MILANESA CON VERDURAS Y CARNE  
FILETE DE ABADEJO AL HORNO  
ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ, JUDIA BROTE  
Y ZANAHORIA  
FRUTA

11

NO LECTIVO

12

FESTIVO

13

JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN  
TERNERA EN SALSA  
ARROZ BLANCO  
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON  
ZANAHORIA  
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

15

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ  
Y ZANAHORIA)  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

18

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA,  
PATATA)  
HUEVOS FRITOS  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

19

CREMA DE CALABACIN, CALABAZA Y PATATA  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

20

PAELLA ALICANTINA  
FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA  
LECHUGA  
FRUTA

21

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

22

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON  
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA  
Y ZANAHORIA)  
FILETE DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS  
TOMATE CON ORÉGANO  
FRUTA

25

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO  
MERLUZA EN COSTRA DE PATATA  
LECHUGA Y REMOLACHA  
FRUTA

26

ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO  
TORTILLA DE PATATAS  
TOMATE EN DADOS  
FRUTA

27

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN  
GUISANTES  
FRUTA

28

CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA  
LOMO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

29

**MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN**  
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL  
AJILLO  
LONGANIZAS CON TOMATE  
CHAMPIÑONES  
GELATINA





¡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.

