

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

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

6

7

8

9

10

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

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

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

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

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

11

NO LECTIVO

12

FESTIVO

13

JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
ARROZ BLANCO
FRUTA

14

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

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 CALABACÍN Y CALABAZA
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
YOGUR

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
CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS)
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:

Empty dashed box for notes.

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.

