

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

LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ INTEGRAL
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

5

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
LOMO A LA PLANCHA
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
YOGUR

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
YOGUR

15

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

18

LENTEJAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
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)
BOQUERON ANDALUZA (ENHARINADO Y
FRITO)
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA

25

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

26

ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON
VERDURAS
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.

