

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

1

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

4

LENTEJAS CON ARROZ Y VERDURAS
(PIMIENTO, ZANAHORIA Y PATATA)
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

5

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
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 VERDE
FRUTA

7

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

8

ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS
(ZANAHORIA Y PIMIENTO)
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
TERNERA EN SALSAS
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 VERDE
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)
ENSALADA VERDE
FRUTA

25

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

26

ALUBIAS BLANCAS CON ZANAHORIA, PATATA
Y CEBOLLA
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS CON
VERDURAS
ENSALADA VERDE
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
FRUTA

29

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
LONGANIZAS AL HORNO
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.

