

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 TERNERA A LA PLANCHA  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

5

MACARRONES CON QUESO Y OREGANO  
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 COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y  
REPOLLO  
YOGUR

8

ARROZ MILANESA CON VERDURAS Y CARNE  
FILETE DE ABADEJO EMPANADO  
ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ, 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  
ESCALOPINES DE POLLO EMPANADOS  
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

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 COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y  
REPOLLO  
YOGUR

22

FIDEUA CON VERDURITAS  
BOQUERON ANDALUZA (ENHARINADO Y  
FRITO)  
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 MARAVILLA  
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN  
GUISANTES  
FRUTA

28

CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA  
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

29

**MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN**  
MACARRONES CON SALSA DE CALABAZA Y  
QUESO  
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.

