

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

ESPIRALES A LA CREMA (SALTEADAS CON NATA)
HAMBURGUESA VEGETAL
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

3

CREMA DE PUERROS Y EMENTAL
TORTILLA DE PATATAS
FRUTA

4

ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS
GUISANTES ENCEBOLLADOS
LECHUGA Y PEPINO
YOGUR

5

LENTEJAS CON VERDURAS
HUEVOS FRITOS
PATATAS FRITAS
FRUTA

8

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN
TOMATE EN DADOS
FRUTA

9

FESTIVO

10

FIDEUA CON VERDURITAS
CROQUETAS DE ESPINACAS
FRUTA

11

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
GARBANZOS CON VERDURAS
YOGUR

12

RECETA FISH REVOLUTION
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
TORTILLA DE QUESO
FRUTA

15

JUDÍAS VERDES CON TOMATE
CROQUETAS DE ESPINACAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

16

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

17

SOPA DE VERDURAS CON PASTA
GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE
PATATA PANADERA
FRUTA

18

CREMA DE ZANAHORIAS GRATINADA CON QUESO
REVUELTO DE QUESO
PATATAS FRITAS
YOGUR

19

MACARRONES A LA NAPOLITANA
ESPINACAS A LA CREMA
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

22

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
HAMBURGUESA VEGETAL
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
FRUTA

23

ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS
TORTILLA DE CALABACÍN
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

24

ESPAGUETIS CON TOMATE Y QUESO RALLADO
GUISANTES REHOGADOS
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

25

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
GARBANZOS CON VERDURAS
YOGUR

26

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
HUEVOS REVUELTOS
FRUTA

29

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

30

JUDÍAS VERDES CON TOMATE
HAMBURGUESA VEGETAL
PATATA ASADA
FRUTA



¡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.

