

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA CARAMELIZADA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

3

CREMA DE PUERROS Y EMENTAL
POLLO ADOBADO SALTEADO CON PISTO DE VERDURAS
FRUTA

4

ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS
PALOMETA AL HORNO EN MOJO CANARIO (VERDE)
LECHUGA Y PEPINO
YOGUR

5

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA)
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON SERRANO
FRUTA

8

CREMA DE CALABACÍN
CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO
TOMATE EN DADOS
FRUTA

9

FESTIVO

10

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
FRUTA

11

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

12

RECETA FISH REVOLUTION
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
GALLO SAN PEDRO AL HORNO ENCEBOLLADO CON OLIVAS
FRUTA

15

JUDÍAS VERDES CON JAMÓN
CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS)
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

16

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

17

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
LOMO A LA PLANCHA
PATATA PANADERA
FRUTA

18

CREMA DE ZANAHORIAS GRATINADA CON QUESO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
PATATAS FRITAS
YOGUR

19

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
ABADEJO AL HORNO
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

22

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUI SANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
FRUTA

23

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

24

ESPAGUETTI SIN HUEVO SIN GLUTEN CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

25

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

26

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUI SANTES
FRUTA

29

CREMA DE VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

30

JUDÍAS VERDES CON TOMATE
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
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.

