

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, JUDÍA VERDEY
TERNERA
DADOS DE RAPE REBOZADO

2

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y
PESCADO
POLLO ASADO

3

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABAZA Y PAVO
LASAÑA

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA JUDÍA VERDEY
TERNERA
CROQUETAS DE JAMÓN

10

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, NABO Y
PESCADO
TORTILLA FRANCESA

13

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y
PESCADO
POLLO A LA HORTELANA

14

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, NABO Y
PAVO
TORTILLA DE PATATA

15

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, JUDÍA VERDEY
TERNERA
ALBÑONDIGAS EN SALSAS

16

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABAZA Y
PESCADO
TERNERA EN SU JUGO

17

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y
POLLO
BOQUERON A LA ANDALUZA

20

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, JUDÍA VERDEY
PESCADO
HUEVOS REVUELTOS

21

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA NABO Y
TERNERA
MERLUZA EN SALSAS VERDE

22

YOGURT
PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y
MAGRO
SAN JACOBO



¡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

1

Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.



| 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



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.

