

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ MAR Y MONTAÑA 200G (5R)
DADOS DE RAPE REBOZADO SOBRE PISTO
ESPECIADO
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

2

SOPA DE ESTRELLAS 100G (2R)
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
PATATA ASADA 150G (3R)
YOGUR (1R)
PAN 20G (1R)

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA 100G
(2R)
LASAÑA DE CARNE CON QUESO
PARMESANO GRATINADO 150G (3R)
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA 250G (5R)
LOMO A LA PLANCHA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

10

PAELLA DE VERDURAS 200G (5R)
TORTILLA DE ATÚN
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

13

BRÓCOLI CON PATATA 150G (3R)
POLLO A LA HORTELANA
PATATAS FRITAS 100G (2R)
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA 250G (5R)
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

15

FIDEOS A LA CAZUELA 100G (2R)
ALBÓNDIGAS EN SALSA
PATATA DADO 150G (3R)
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

16

SOPA DE COCIDO 50G (1R)
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS 150G
(3R), MORCILLO, POLLO, PATATA 50G (1R) Y
REPOLLO
YOGUR (1R)
PAN 20G (1R)

17

ARROZ CALDOSO 200G (5R)
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y
FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON
CHORIZO Y VERDURITAS 200G (4R)
HUEVOS FRITOS
GUISANTES REHOGADOS 100G (1R)
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO 200G (5R)
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
YOGUR (1R)
PAN 20G (1R)

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD 100G (2R)
SAN JACOBO DE PAVO
PATATA ASADA 150G (3R)
FRUTA (1R)
PAN 20G (1R)



¡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.

