

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA)
PISTO
FRUTA

2

SOPA DE VERDURAS
PATATAS GUIADAS
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
GUISANTES ENCEBOLLADOS
FRUTA

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

CREMA DE VERDURAS
CALABACÍN A LA PROVENZAL
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

MENESTRA DE VERDURAS (ZANAHORIA, PATATA, COLIFLOR, MAÍZ Y PIMIENTO)
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
FRUTA

13

BRÓCOLI CON PATATAS
ENSALADA VARIADA
FRUTA

14

CREMA DE CALABACÍN
PATATAS VIUDAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

PANACHE DE VERDURAS REHOGADAS
PISTO
FRUTA

16

SOPA DE VERDURAS
REPOLLO REHOGADO CON PATATA
FRUTA

17

CALABACÍN A LA PROVENZAL
PATATAS CON PIMIENTOS
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

20

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
GUISANTES REHOGADOS
FRUTA

21

CREMA DE PUERRO Y PATATA
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE VERDURAS
TEMPURA DE VERDURAS
ENSALADA VERDE
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:

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.

