

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ MAR Y MONTAÑA
RAPE EN SALSA
FRUTA

2

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
MAGRO DE CERDO
FRUTA

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
CROQUETAS DE JAMÓN (SIN ALÉRGENOS)
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

13

BRÓCOLI GRATINADO
POLLO A LA HORTELANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
PINCHITOS DE PAVO
ENSALADA VERDE
FRUTA

15

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA)
MAGRO DE CERDO EN SALSA CON VERDURAS
FRUTA

16

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

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y
FRITO)
ENSALADA VERDE
FRUTA

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON
CHORIZO Y VERDURITAS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
GUISANTES REHOGADOS
FRUTA

21

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA VERDE
YOGUR

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
GELATINA DE FRESA



¡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.

