

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA
FRUTA

2

SOPA DE ESTRELLAS
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
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
TORTILLA DE ATÚN
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
FRUTA

13

BRÓCOLI GRATINADO
POLLO A LA HORTELANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

FIDEOS A LA CAZUELA
ALBÓNDIGAS EN SALSA
FRUTA

16

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
YOGUR

17

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON
CHORIZO Y VERDURITAS
HUEVOS FRITOS
GUISANTES REHOGADOS
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
YOGUR

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD
SAN JACOBO DE PAVO
ENSALADA ESPECIAL
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:

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.

