

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ MAR Y MONTAÑA  
MERLUZA A LA JARDINERA  
FRUTA

2

SOPA DE ESTRELLAS  
POLLO AL HORNO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
YOGUR

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA  
LASAÑA DE CARNE CON QUESO  
PARMESANO GRATINADO  
FRUTA

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA  
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN  
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS  
TORTILLA DE ATÚN  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

13

CREMA DE VERDURAS  
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 CALDOSO  
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y  
FRITO)  
TOMATE Y OLIVAS  
FRUTA

20

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

21

ARROZ CON TOMATE  
MERLUZA EN SALSA VERDE  
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:

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.

