

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
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:

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.

