

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

LENTEJAS 150G (3R) CON ARROZ 40G (1R)  
PECHUGA DE PAVO GUISADO  
PATATA ASADA 100G (2R)  
FRUTA 1R  
PAN 20G (1R)

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) 150G (3R)  
TORTILLA FRANCESA  
ARROZ BLANCO 80G (2R)  
FRUTA 1R  
PAN 20G (1R)

12

**GOLFO DE BENGALA: INDIA**  
ARROZ 160G (4R) CON VERDURAS  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO  
PATATA ASADA 50G (1R)  
YOGUR DESNATADO 1R  
PAN 20G (1R)

13

SOPA DE COCIDO 150G (3R)  
GARBANZOS 150G (3R) CON VERDURAS  
YOGUR DESNATADO 1R

14

ESPIRALES 200G (4R) CON TOMATE Y ALBAHACA  
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS  
PATATA ASADA 100G (2R)  
FRUTA 1R

17

JUDÍAS VERDES Y PATATA COCIDA 150G (3R)  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
ARROZ BLANCO 80G (2R)  
FRUTA 1R  
PAN 20G (1R)

18

SOPA DE PASTA 200G (4R) CON ZANAHORIA  
RAGOUT DE PAVO  
PATATA ASADA 100G (2R)  
FRUTA 1R

19

ARROZ 160G (4R) EN PAELLA CON VERDURAS  
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO  
PATATA ASADA 100G (2R)  
FRUTA 1R

20

MACARRONES 200G (4R) CON TOMATE  
GOULASH DE CALAMARES  
ARROZ BLANCO 80G (2R)  
YOGUR DESNATADO 1R

21

**JORNADA PROTEÍNA VEGETAL**  
CREMA DE VERDURAS Y PATATA 50G (1R)  
ALUBIAS BLANCAS 200G (4R) GUISADAS  
CON CALABAZA Y PATATA 50G (1R)  
FRUTA 1R

24

GUISANTES CON PATATAS 150G (3R)  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
ARROZ BLANCO 80G (2R)  
FRUTA 1R  
PAN 20G (1R)

25

LENTEJAS 200G (4R) A LA JARDINERA  
TORTILLA FRANCESA  
PATATA ASADA 100G (2R)  
FRUTA 1R

26

ESPAGUETIS 200G (4R) CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO  
PALOMETA AL HORNO  
PATATA COCIDA 100G (2R)  
FRUTA 1R

27

SOPA DE COCIDO 150G (3R)  
GARBANZOS 150G (3R) CON VERDURAS  
YOGUR DESNATADO 1R

28

ARROZ 160G (4R) CON TOMATE  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO  
PATATA ASADA 100G (2R)  
FRUTA 1R

31

CREMA DE COLIFLOR Y PATATA 150G (3R)  
MAGRO DE CERDO  
ARROZ BLANCO 80G (2R)  
FRUTA 1R  
PAN 20G (1R)





Comienza con un buen **DESAYUNO**

¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!

**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.

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



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.

