

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
FRUTA

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
CALABACÍN
FRUTA

12

MENESTRA DE VERDURAS CON PATATA
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

13

SOPA DE VERDURAS
PATATAS COCIDAS CON ZANAHORIA
FRUTA

14

ESPINACAS CON PATATAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

BRÓCOLI CON PATATAS Y ZANAHORIA
ENSALADA DE REMOLACHA, MAÍZ,
ZANAHORIA Y CEBOLLA
FRUTA

18

SOPA DE VERDURAS
REPOLLO REHOGADO
FRUTA

19

CREMA DE ZANAHORIAS
VERDURAS
FRUTA

20

CALABACÍN A LA PROVENZAL
PISTO
FRUTA

21

CREMA DE VERDURAS
ALCACHOFAS CON TOMATE
FRUTA

24

GUISANTES ENCEBOLLADOS
CHAMPIÑONES
FRUTA

25

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

26

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
BRÓCOLI
FRUTA

27

SOPA DE VERDURAS
ENSALADA DE TOMATE
FRUTA

28

ACELGAS CON PATATAS
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

31

CREMA DE COLIFLOR
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA



Comienza con un buen **DESAYUNO**

¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!



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

1

Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



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.

