

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

LENTEJAS CON ARROZ  
CROQUETAS DE QUESO  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON  
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)  
TORTILLA DE PATATAS  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

12

**GOLFO DE BENGALA: INDIA**  
ARROZ ESPECIADO ESTILO HINDÚ  
ACELGAS CON PATATAS  
LECHUGA Y PEPINO  
GELATINA DE FRESA

13

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA  
GARBANZOS CON VERDURAS  
YOGUR

14

ESPIRALES CON TOMATE Y ALBAHACA  
HUEVO REVUELTO CON VERDURAS  
SALTEADAS  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES GRATINADAS CON QUESO  
HAMBURGUESA VEGETAL  
ENSALADA DE REMOLACHA RALLADA,  
LECHUGA, TOMATE Y JUDIA BROTE  
FRUTA

18

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA  
MENESTRA DE VERDURAS  
PATATAS DADO  
FRUTA

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
TORTILLA FRANCESA  
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO  
FRUTA

20

MACARRONES CON TOMATE  
COLIFLOR REHOGADA CON AJO Y PATATA  
YOGUR

21

**JORNADA PROTEÍNA VEGETAL**  
CREMA DE VERDURAS  
ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON  
CALABAZA Y PATATA  
FRUTA

24

GUISANTES CON PATATAS  
HAMBURGUESA VEGETAL  
CHAMPIÑONES  
FRUTA

25

LENTEJAS A LA JARDINERA  
TORTILLA DE PATATAS  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

26

ESPAGUETIS CON SOFRITO DE TOMATE  
NATURAL Y ORÉGANO  
PANACHE DE VERDURAS  
BRÓCOLI  
FRUTA

27

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA  
GARBANZOS CON VERDURAS  
YOGUR

28

ARROZ CON SALSAS ALLA NORMA (SALSA DE  
TOMATE Y BERENJENA)  
HUEVOS CON BECHAMEL  
LECHUGA Y OLIVAS  
FRUTA

31

CREMA DUBARRY (CREMA DE COLIFLOR Y  
PATATA)  
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN  
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:

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.

