

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ INTEGRAL
EMPANADO DE PAVO Y QUESO
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
FRUTA

11

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

12

GOLFO DE BENGALA: INDIA
ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
GELATINA DE FRESA

13

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
YOGUR

14

ESPIRALES AL AJILLO
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE
VERDURAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES GRATINADAS CON QUESO
HAMBURGUESA DE TERNERA AL HORNO
ENSALADA DE REMOLACHA, MAÍZ,
ZANAHORIA Y CEBOLLA
FRUTA

18

SOPA CASTELLANA CON VIRUTAS DE JAMÓN
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
PATATAS DADO
FRUTA

19

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE
MANZANA
PEPINO
FRUTA

20

MACARRONES AL AJILLO
GOULASH DE CALAMARES
YOGUR

21

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

24

GUISANTES CON JAMÓN
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
CHAMPIÑONES
FRUTA

25

LENTEJAS A LA JARDINERA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

26

ESPAGUETIS AL AJILLO
PALOMETA AL HORNO
BRÓCOLI
FRUTA

27

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
YOGUR

28

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
ROMERO FRESCO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

31

CREMA DUBARRY (CREMA DE COLIFLOR Y
PATATA)
STROGONOFF DE CERDO Y SETAS
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.

