

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
PECHUGA DE PAVO GUISADO
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
FRUTA

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
LECHUGA
FRUTA

12

GOLFO DE BENGALA: INDIA
ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
POLLO TANDOORI
LECHUGA
GELATINA DE FRESA

13

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
YOGUR

14

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE
VERDURAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES GRATINADAS CON QUESO
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA DE REMOLACHA, MAÍZ,
ZANAHORIA Y CEBOLLA
FRUTA

18

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
PATATAS DADO
FRUTA

19

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

20

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
GOULASH DE CALAMARES
YOGUR

21

JORNADA PROTEINA VEGETAL
CREMA DE VERDURAS
ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON
CALABAZA Y PATATA
FRUTA

24

GUISANTES CON JAMÓN
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
CHAMPIÑONES
FRUTA

25

LENTEJAS A LA JARDINERA
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

26

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
PALOMETA AL HORNO
BRÓCOLI
FRUTA

27

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
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:

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.

