

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

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

11

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

12

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA  
POLLO ASADO  
LECHUGA Y PEPINO  
YOGUR DESNATADO

13

SOPA DE COCIDO  
GARBANZOS CON VERDURAS  
YOGUR DESNATADO

14

ESPIRALES CON TOMATE Y ALBAHACA  
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE  
VERDURAS  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES REHOGADAS  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
ENSALADA DE REMOLACHA RALLADA,  
LECHUGA, TOMATE Y JUDIA BROTE  
FRUTA

18

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA  
RAGOUT DE PAVO  
PATATA ASADA  
FRUTA

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO  
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO  
FRUTA

20

MACARRONES CON TOMATE  
GOULASH DE CALAMARES  
YOGUR DESNATADO

21

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

24

CREMA DE GUISANTES  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
CHAMPIÑONES  
FRUTA

25

LENTEJAS A LA JARDINERA  
TORTILLA FRANCESA  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

26

ESPAGUETIS CON SOFRITO DE TOMATE  
NATURAL Y ORÉGANO  
PALOMETA AL HORNO  
BRÓCOLI  
FRUTA

27

SOPA DE COCIDO  
GARBANZOS CON VERDURAS  
YOGUR DESNATADO

28

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

31

CREMA DE COLIFLOR  
MAGRO DE CERDO  
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.

