

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
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
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

12

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA
POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
GELATINA DE FRESA

13

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
FRUTA

14

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE
VERDURAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

BRÓCOLI REHOGADO
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
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
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
FRUTA

20

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
CALAMARES GUISADOS
FRUTA

21

JORNADA PROTEÍNA VEGETAL
CREMA DE VERDURAS
PATATAS VIUDAS
FRUTA

24

CREMA DE VERDURAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
CHAMPIÑONES
FRUTA

25

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

26

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
PALOMETA AL HORNO
BRÓCOLI
FRUTA

27

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
FRUTA

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.

