

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



11

ARROZ CON TOMATE
PECHUGA DE PAVO GUISADO
VERDURAS
FRUTA

12

LENTEJAS GUISADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE QUESO
TOMATE NATURAL
FRUTA

13

MACARRONES CON TOMATE
ABADEJO CON AJITOS Y CEBOLLA EN
SALSA DE TOMATE
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

14

JUDÍAS VERDES CON PATATAS
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
FRUTA

15

CREMA DE VERDURAS NATURAL CON
PICATOSTES
GARBANZOS CON BOLOÑESA VEGETAL
FRUTA

18

ARROZ CON CHAMPIÑONES,
GUISANTES Y ZANAHORIA
HAMBURGUESA DE TERNERA CON
SALSA BARBACOA
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

19

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO
EDAM
CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

20

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

21

CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA
BACALAO REBOZADO
PATATA PANADERA
YOGUR

22

SOPA DE VERDURAS CON PASTA
WOK DE PAVO CON VERDURAS
FRUTA

25

GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA
CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRUTA

26

CURRY SUAVE DE LENTEJAS ESTOFADAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

27

ESPIRALES TRICOLOR CON SOFRITO DE
TOMATE NATURAL Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
GUISANTES
FRUTA

28

SOPA DE VERDURAS CON PASTA
TERNERA EN SALSA
FRUTA

29

"DÍA DE LA PAZ"
ARROZ CON TOMATE NATURAL Y
OLIVAS NEGRAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
ROMERO FRESCO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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.

