

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

11

ARROZ CON TOMATE
GUISO DE CERDO A LA ITALIANA
CON ACEITUNAS NEGRAS
VERDURAS
FRUTA

12

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA FRANCESA
TOMATE NATURAL
FRUTA

13

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

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
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

19

BRÓCOLI REHOGADO
CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

20

LENTEJAS ESTOFADAS
TORTILLA DE JAMÓN YORK
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

21

CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
PATATA PANADERA
YOGUR DE SOJA

22

SOPA DE ESTRELLAS
WOK DE PAVO CON VERDURAS
FRUTA

25

GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA
TIRAS DE POLLO FRITAS CON
MAIZENA
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 GALETS
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
YOGUR DE SOJA



¡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.

