

# MENU SAGRADO CORAZON P1

ENERO 2022

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

10

TRITURADO DE VERDURA Y MERLUZA  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta

11

TRITURADO DE VERDURA Y TERNERA  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta

12

TRITURADO DE VERDURA Y POLLO  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta

13

TRITURADO DE VERDURA Y RAPE  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta

14

TRITURADO DE VERDURA Y PAVO  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta

17

TRITURADO DE VERDURA Y RAPE  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta

18

TRITURADO DE VERDURA Y PAVO  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta

19

TRITURADO DE VERDURA Y TERNERA  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta

20

TRITURADO DE VERDURA Y MERLUZA  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta

21

TRITURADO DE VERDURA Y POLLO  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta

24

TRITURADO DE VERDURA Y TERNERA  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta

25

TRITURADO DE VERDURA Y MERLUZA  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta

26

TRITURADO DE VERDURA Y POLLO  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta

27

TRITURADO DE VERDURA Y RAPE  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta

28

TRITURADO DE VERDURA Y PAVO  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta

31

TRITURADO DE VERDURA Y POLLO  
YOGURT NATURAL  
Triturado fruta + galleta



NOTAS: Nuestros menús incluyen PAN y la bebida será AGUA.



¡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.

