

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ A LA NAPOLITANA  
TORTILLA DE CALABACÍN  
ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

2

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ATÚN Y HUEVO DURO  
EMPEDRADO DE LEGUMBRES (GARBANZOS Y ALUBIAS) COM PIMIENTO ROJO, VERDE Y ZANAHORIA  
FRUTA

3

CREMA DE JUDÍAS VERDES  
FILETE DE ABADENO A LA ANDALUZA  
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y ZANAHORIA  
FRUTA

4

CREMA DE CALABACÍN  
CANELONES RELLENOS DE ATUN EN SALSA  
YOGUR

7

FESTIVO

8

FESTIVO

9

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA  
ARROZ CON HALIBUT  
FRUTA

10

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y MAÍZ  
ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS  
FRUTA

11

CODITOS CON TOMATE Y QUESO  
MEDALLON DE BACALAO AL HORNO CON LIMON Y CAMA DE CEBOLLA  
ENSALADA IV ESTACIONES  
YOGUR

14

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS  
RABAS DE CALAMAR  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

15

LENTEJAS CON VERDURAS  
TORTILLA FRANCESA  
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
FRUTA

16

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)  
HAMBURGUESA VEGETAL  
SALSA DE TOMATE Y GUISANTES  
FRUTA

17

ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE, ACEITUNAS Y CEBOLLA)  
GARBANZOS GUISADOS CON ZANAHORIA  
FRUTA

18

ESPAGUETIS CON TOMATE Y QUESO RALLADO  
PALOMETA CON SALSA JARDINERA (CALABACÍN, ZANAHORIA, CEBOLLA)  
ZANAHORIA EN RODAJAS  
YOGUR

21

LENTEJAS CON ARROZ Y VERDURAS (PIMIENTO, ZANAHORIA Y PATATA)  
HUEVOS CON TOMATE  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

22

**MENU ESPECIAL DE NAVIDAD**  
SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA  
HAMBURGUESA VEGETAL  
LECHUGA Y TOMATE  
NATILLAS DE CHOCOLATE

NOTAS:



¡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.

