

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

LENTEJAS CON CALABAZA
MAGRO EN SALSA DETOMATE
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

2

ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA
EMPEDRADO DE LEGUMBRES (GARBANZOS Y ALUBIAS) COM PIMIENTO ROJO, VERDE Y ZANAHORIA
FRUTA

3

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y ZANAHORIA
FRUTA

4

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
CONTRAMUSLO DE POLLO CON ZANAHORIA
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR

7

PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS
POLLO GUISADO CON VERDURAS
FRUTA

8

GARBANZOS CON VERDURAS
FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

9

CREMA DE VERDURAS
ARROZ CON MEJILLONES Y PIMENTO
FRUTA

10

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
ALUBIAS BLANCAS CON MAGRO
FRUTA

11

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
HALIBUT AL HORNO CON GUISETAS
LECHUGA Y COL LOMBarda
YOGUR

14

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA
ARROZ CON VERDURAS
FRUTA

15

CURRY SUAVE DE LENTEJAS ESTOFADAS
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
LECHUGA Y PIMENTO ROJO
FRUTA

16

CREMA DE BRÓCOLI
HAMBURGUESA 100% TERNERA CON CEBOLLA POCHADA
SALSA DE TOMATE Y GUISETAS
FRUTA

17

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

18

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
PALOMETA AL HORNO
ZANAHORIA Y CALABACÍN
YOGUR

21

LENTEJAS CON ARROZ
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y MAÍZ
FRUTA

22

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
PATATAS GUISADAS CON ATÚN Y VERDURAS
FRUTA

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



Comienza con un buen DESAYUNO

¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar Seguro!

Pan, cereales o derivados

Leche o derivados

Fruta fresca y hortalizas

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.

Si hemos comido:

- Cereales, féculas o legumbres
- Verduras
- Carne
- Pescado
- Huevo
- Fruta
- Lácteos

Podemos cenar:

- Hortalizas crudas o legumbres cocidas
- Cereales o féculas
- Pescado o huevo
- Carne magra o huevo
- Pescado o carne magra
- Lácteos o fruta
- Fruta

BUREAU VERITAS

Scolarest

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.