

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

10

PATATAS CON PIMIENTOS
MAGRO DE CERDO
ZANAHORIA Y CALABACÍN
YOGUR



13

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO EN SALSA
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

15

CREMA DE ZANAHORIAS CON ACEITE DE
ALBAHACA
MACARRONES TRES DELICIAS SIN GLUTEN NI
HUEVO (CHAMPIÑON, CEBOLLA Y PIMIENTO)
FRUTA

16

PAELLA DE VERDURAS
MERLUZA AL LIMÓN
PEPINO
FRUTA

17

ENSALADA DE QUESO FRESCO
PATATAS CON CHOCO
YOGUR

20

CREMA DE PATATA Y PUERRO
FIDEUA (SIN GLUTEN NI HUEVO) DE MERLUZA
Y JUREL
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

21

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
MAGRO DE CERDO
SALSA DE TOMATE Y GUISANTES
FRUTA

22

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
SALTEADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y
POLLO AL CURRY
FRUTA

23

ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y
ZANAHORIA
FRUTA

24

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
POLLO EN SALSA
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PIMIENTO
ROJO Y CEBOLLINO
YOGUR

27

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
ARROZ CALDOZO CON CALAMARES
FRUTA

28

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON
ZANAHORIA
TERNERA EN SALSA
TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE
FRUTA

29

CREMA DE CALABACÍN
ESPIRALES SALTEADOS (SIN GLUTEN NI HUEVO)
CON POLLO ADOBADO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

30

SOPA DE ARROZ
MAGRO DE CERDO A LA JARDINERA CON
PATATAS
FRUTA

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



¡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.

