

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

1

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA  
FILETE DE ABADEJO AL HORNO  
LECHUGA Y PEPINO  
YOGUR

4

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA  
ARROZ CON VERDURAS  
FRUTA

5

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

6

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA  
ESTOFADO DE PATATAS CON TERNERA  
FRUTA

7

ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE, ACEITUNAS Y CEBOLLA)  
FILETE DE POLLO AL AJILLO  
CON ARROZ PILAF  
FRUTA

8

PATATAS CON PIMIENTOS  
MAGRO DE CERDO  
ZANAHORIA Y CALABACÍN  
YOGUR

11

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

12

FESTIVO

13

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

14

PAELLA DE VERDURAS  
MERLUZA AL LIMÓN  
PEPINO  
FRUTA

15

ENSALADA DE QUESO FRESCO  
PATATAS CON CHOCO  
YOGUR

18

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

19

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA  
MAGRO DE CERDO  
SALSA DE TOMATE Y GUI SANTES  
FRUTA

20

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

21

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

22

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

25

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
ARROZ CALDOSO CON CALAMARES  
FRUTA

26

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

27

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

28

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

29

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA  
FILETE DE ABADEJO AL HORNO  
LECHUGA Y PEPINO  
YOGUR



¡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.

