

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE CALABAZA
TERNERA EN SALS
FRUTA

2

ARROZ BLANCO
FILETE DE POLLO AL AJILLO
FRUTA

3

CODITOS SALTEADOS
PALOMETA AL HORNO
YOGUR

6

FESTIVO

7

CREMA DE CALABAZA
MACARRONES TRES DELICIAS (CHAMPIÑÓN ,
HUEVO , CEBOLLA Y PIMIENTO)
FRUTA

8

FESTIVO

9

CODITOS SALTEADOS
CHOCO EN SALS
FRUTA

10

ARROZ BLANCO
MERLUZA AL LIMÓN
PEPINO
YOGUR

13

CREMA DE PUERROS
FIDEUA DE MERLUZA Y PALOMETA
FRUTA

14

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS)
HUEVOS COCIDOS
PASTA
FRUTA

15

CREMA DE LEGUMBRES (GARBANZOS)
POLLO EN SALS
COUS COUS
FRUTA

16

ARROZ BLANCO
FILETE DE ABADAJE AL HORNO
FRUTA

17

TALLARINES AL AGLIAJO
POLLO EN SALS
CALABAZA ASADA
YOGUR

20

ARROZ BLANCO
CALAMARES GUIADOS
FRUTA

21

CREMA DE LEGUMBRES (ALUBIAS)
TORTILLA FRANCESA
FRUTA

22

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON
PICATOSTES
ESPIRALES SALTEADOS CON POLLO
ADOBADO
FRUTA

NOTAS: VERDURA CRUDA: trocear en pequeños trozos y poner en remojo durante un par de horas. VERDURA Y LEGUMBRE COCIDAS: hervir 2 veces y tirar el agua cada vez. Frutas de preferencia: manzana, pera y sandía.



¡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.

