

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

10

POTAJE DE LENTEJAS
TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO
ZANAHORIA Y CALABACÍN
FRUTA

11

FIDEOS A LA CAZUELA CON VERDURAS
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

12

CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
PATATA COCIDA
FRUTA

13

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

14

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA
ARROZ CANTONÉS CON TORTILLA, ZANAHORIA Y GUISANTES
FRUTA

17

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

18

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

19

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

20

PAELLA DE VERDURAS
MERLUZA AL LIMÓN
PEPINO
FRUTA

21

ENSALADA DE QUESO FRESCO
PATATAS CON CHOCO
YOGUR

24

CREMA DE PATATA Y PUERRO
FIDEUA DE ATÚN
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

25

LENTEJAS A LA JARDINERA
HUEVOS COCIDOS
SALSA DE TOMATE Y GUISANTES
FRUTA

26

ENSALADA COMPLETA CON LECHUGA, HUEVO Y TOMATE
GARBANZOS SALTEADOS CON VERDURAS, LEGUMBRETA Y COUS COUS
FRUTA

27

ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA
ABADEJO EN ADOBO
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y ZANAHORIA
FRUTA

28

TALLARINES AL AGLIAJO
TORTILLA FRANCESA
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PIMIENTO ROJO Y CEBOLLINO
YOGUR

31

ENSALADA MIXTA
ARROZ CALDOSO CON CALAMARES
FRUTA

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



¡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.

