

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

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

2

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

3

FIDEOS A LA CAZUELA CON VERDURAS  
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN  
SALSA DE TOMATE  
LECHUGA Y MAÍZ  
YOGUR

6

FESTIVO

7

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

8

FESTIVO

9

ENSALADA DE QUESO FRESCO  
PATATAS CON CHOCO  
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS  
MERLUZA AL LIMÓN  
PEPINO  
YOGUR

13

CREMA DE PATATA Y PUERRO  
FIDEUA DE MERLUZA Y PALOMETA  
TOMATE Y OLIVAS  
FRUTA

14

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

15

ENSALADA COMPLETA CON LECHUGA,  
HUEVO Y TOMATE  
SALTEADO DE GARBANZOS, VERDURAS, COUS-  
COUS Y POLLO AL CURRY  
FRUTA

16

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

17

TALLARINES AL AGLIAJO  
POLLO EN SALSA  
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PIMIENTO  
ROJO Y CEBOLLINO  
YOGUR

20

ENSALADA MIXTA  
ARROZ CALDOSO CON CALAMARES  
FRUTA

21

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON  
ZANAHORIA  
TORTILLA FRANCESA  
TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE  
FRUTA

22

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON  
PICATOSTES  
PIZZA CASERA DE POLLO A LA PARRILLA  
LECHUGA Y OLIVAS  
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:

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.

