

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
POSTRE VEGETAL DE SOJA

6

FESTIVO

7

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

8

FESTIVO

9

ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA
PATATAS CON CHOCO
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
MERLUZA AL LIMÓN
PEPINO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

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 GUISANTES
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
POSTRE VEGETAL DE SOJA

20

ENSALADA MIXTA
ARROZ CALDOSO CON CALAMARES
FRUTA

21

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

22

CREMA DE CALABACÍN
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.



¡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.

