

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  
ESTOFADO DE PATATAS CON TERNERA  
FRUTA

13

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

14

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

17

SOPA DE LETRAS  
POLLO AL ROMERO  
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 LECHUGA Y CEBOLLA  
PATATAS CON CHOCO  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

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  
SALTEADO DE GARBANZOS, VERDURAS, COUS COUS Y POLLO AL CURRY  
FRUTA

27

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

28

TALLARINES AL AGLIAJO  
POLLO EN SALSA  
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PIMIENTO ROJO Y CEBOLLINO  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

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.



¡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.

