

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO



6

CREMA DE JUDÍAS VERDES  
PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA  
DE TOMATE CASERA  
FRUTA

7

LENTEJAS CON VERDURA  
FILETE DE POLLO AL AJILLO  
TOMATE Y OLIVAS  
FRUTA

8

ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE,  
ACEITUNAS Y CEBOLLA)  
EMPEDRADO DE LEGUMBRES (GARBANZOS Y  
ALUBIAS) COM PIMIENTO ROJO, VERDE Y  
ZANAHORIA  
FRUTA

9

ARROZ CON TOMATE  
FILETE DE ABADAJEO A LA ANDALUZA  
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y  
ZANAHORIA  
FRUTA

10

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO  
AL AJILLO  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY  
LECHUGA Y CEBOLLA  
YOGUR

11

PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS  
CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON  
SALSA DE VERDURAS Y GUISANTES  
FRUTA

12

GARBANZOS CON VERDURAS  
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS  
LECHUGA Y OLIVAS  
FRUTA

13

CREMA DE VERDURAS  
ARROZ CON MEJILLONES  
FRUTA

14

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
ALUBIAS BLANCAS CON MAGRO  
FRUTA

15

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO  
AL AJILLO  
HALIBUT AL HORNO CON LIMÓN Y CEBOLLA  
LECHUGA Y COL LOMBARDA  
YOGUR

16

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y  
ZANAHORIA  
ARROZ CON VERDURAS  
FRUTA

17

LENTEJAS GUISADAS CON ZANAHORIA  
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS  
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
FRUTA

18

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON  
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)  
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA  
SALSA DE TOMATE Y GUISANTES  
FRUTA

19

ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE,  
ACEITUNAS Y CEBOLLA)  
GARBANZOS GUISADOS CON MAGRO  
FRUTA

20

ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON TOMATE  
PALOMETA CON SALSA JARDINERA  
(CALABACÍN, ZANAHORIA, CEBOLLA)  
ZANAHORIA EN RODAJAS  
YOGUR

21

LENTEJAS CON ARROZ  
FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA  
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y MAÍZ  
FRUTA

22

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
MARMITA DE ATÚN CON PATATA  
FRUTA

23

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA  
ESPAGUETTI SIN HUEVO SIN GLUTEN CON  
VERDURAS  
LECHUGA Y OLIVAS  
FRUTA

24

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON  
PATATA  
FRUTA

25

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS  
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA  
RODAJA DE CALABACÍN SALTEADO  
YOGUR



¡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.

