

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

□

1

CODITOS AL AJILLO
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
YOGUR

4

ARROZ BLANCO
TORTILLA FRANCESA
FRUTA

5

CODITOS SALTEADOS
PALOMETA AL HORNO
FRUTA

6

CREMA DE CALABAZA
TERNERA EN SALSA
FRUTA

7

ARROZ BLANCO
FILETE DE POLLO AL AJILLO
FRUTA

8

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS)
TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO
CALABACÍN
YOGUR

11

SOPA DE LETRAS
POLLO AL ROMERO
CALABACÍN CUBO
FRUTA

12

FESTIVO

13

CREMA DE CALABAZA
MACARRONES TRES DELICIAS (CHAMPIÑÓN,
HUEVO, CEBOLLA Y PIMIENTO)
FRUTA

14

ARROZ BLANCO
MERLUZA AL LIMÓN
PEPINO
FRUTA

15

CODITOS SALTEADOS
CHOCO EN SALSA
YOGUR

18

CREMA DE PUERROS
FIDEUA DE MERLUZA Y PALOMETA
FRUTA

19

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS)
HUEVOS COCIDOS
PASTA
FRUTA

20

CREMA DE LEGUMBRES (GARBANZOS)
POLLO EN SALSA
COUS COUS
FRUTA

21

ARROZ BLANCO
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
FRUTA

22

TALLARINES AL AGLIAJO
POLLO EN SALSA
CALABAZA ASADA
YOGUR

25

ARROZ BLANCO
CALAMARES GUISADOS
FRUTA

26

CREMA DE LEGUMBRES (ALUBIAS)
TORTILLA FRANCESA
FRUTA

27

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON
PICATOSTES
ESPIRALES SALTEADOS CON POLLO
ADOBADO
FRUTA

28

SOPA DE ARROZ
MAGRO DE CERDO
FRUTA

29

CODITOS AL AJILLO
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
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:

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.

