

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

CREMA DE CALABAZA  
TERNERA EN SALSA  
FRUTAARROZ BLANCO  
FILETE DE POLLO AL AJILLO  
FRUTACODITOS SALTEADOS  
PALOMETA AL HORNO  
YOGUR

6

7

8

9

10

FESTIVO

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

FESTIVO

CODITOS SALTEADOS  
CHOCO EN SALSA  
FRUTAARROZ BLANCO  
MERLUZA AL LIMÓN  
PEPINO  
YOGUR

13

14

15

16

17

CREMA DE PUEROS  
FIDEUA DE MERLUZA Y PALOMETA  
FRUTACREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS)  
HUEVOS COCIDOS  
PASTA  
FRUTACREMA DE LEGUMBRES (GARBANZOS)  
POLLO EN SALSA  
COUS COUS  
FRUTAARROZ BLANCO  
FILETE DE ABADEJO AL HORNO  
FRUTATALLARINES AL AGRIAJO  
POLLO EN SALSA  
CALABAZA ASADA  
YOGUR

20

21

22

ARROZ BLANCO  
CALAMARES GUIADOS  
FRUTACREMA DE LEGUMBRES (ALUBIAS)  
TORTILLA FRANCESA  
FRUTACREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES  
ESPIRALES SALTEADOS CON POLLO ADOBADO  
FRUTA

NOTAS: VERDURA CRUDA: trocear en pequeños trozos y poner en remojo durante un par de horas. VERDURA Y LEGUMBRE COCIDAS: hervir 2 veces y tirar el agua cada vez. Frutas de preferencia: manzana, pera y sandía.



Comienza con un buen **DESAYUNO**

¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar Seguro!

**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.

**Si hemos comido:**

- Cereales, féculas o legumbres
- Verduras
- Carne
- Pescado
- Huevo
- Fruta
- Lácteos

**Podemos cenar:**

- Hortalizas crudas o legumbres cocidas
- Cereales o féculas
- Pescado o huevo
- Carne magra o huevo
- Pescado o carne magra
- Lácteos o fruta
- Fruta

**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.

**BUREAU VERITAS**

**Scolarest**