

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

SOPA DE PUCHERO CON ARROZ
MAGRO DE CERDO
FRUTA

2

CREMA DE PUERROS
POLLO EN SALSA
FRUTA

3

CREMA DE LEGUMBRES (ALUBIAS)
TORTILLA FRANCESA
FRUTA

4

PASTA AL AJILLO
MERLUZA AL HORNO CON ACEITE Y
PIMENTÓN
YOGUR

7

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

8

ESPAGUETIS AL AJILLO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y
FRITO)
FRUTA

9

CREMA DE CALABACÍN
TERNERA EN SALSA
FRUTA

10

ARROZ PILAF MEDITERRANEO
POLLO TANDOORI
FRUTA

11

ARROZ BLANCO
TORTILLA FRANCESA
YOGUR

14

SOPA DE PASTA
FILETE DE POLLO A LA NARANJA
FRUTA

15

CREMA DE LEGUMBRES (GARBANZOS)
TORTILLA FRANCESA
FRUTA

16

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

17

ARROZ BLANCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON SALSA
MERY
PEPINO
FRUTA

18

CREMA DE CALABAZA
CHOCO EN SALSA
YOGUR

21

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON
PICATOSTES
FIDEUA DE ATÚN
FRUTA

22

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS)
HUEVOS COCIDOS
FRUTA

23

CREMA DE LEGUMBRES (GARBANZOS)
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY
COUS COUS
FRUTA

24

ARROZ BLANCO
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
FRUTA

25

FESTIVO

28

FESTIVO



¡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.

