

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

SOPA DE ARROZ (SIN CARNE)
HUEVOS A LA CAZUELA CON CALABACÍN
FRUTA

2

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
PIZZA DE QUESO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

3

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA Y PATATA
TORTILLA FRANCESA
TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE
FRUTA

4

FIDEOS A LA CAZUELA CON VERDURAS
MERLUZA AL HORNO CON ACEITE Y PIMENTÓN
LECHUGA Y PEPINO
YOGUR

7

POTAJE DE LENTEJAS
TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO
ZANAHORIA Y CALABACÍN
FRUTA

8

ESPAGUETIS CON TOMATE
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

9

CREMOSA DE ZANAHORIAS CON TOMILLO FRESCO
PATATAS CON CHOCO
FRUTA

10

ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE, ACEITUNAS Y CEBOLLA)
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
CON ARROZ PILAF
FRUTA

11

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA
ARROZ CANTONÉS CON TORTILLA, ZANAHORIA Y GUIANTES
YOGUR

14

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

15

POTAJE DE GARBANZOS
TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

16

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

17

PAELLA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON SALSA MERY
PEPINO
FRUTA

18

ENSALADA DE QUESO FRESCO
PATATAS CON CHOCO
YOGUR

21

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
FIDEUA DE ATÚN
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

22

LENTEJAS ESTOFADAS DE LA ABUELA
HUEVOS COCIDOS
SALSA DE TOMATE Y GUIANTES
FRUTA

23

ENSALADA COMPLETA CON LECHUGA, HUEVO Y TOMATE
GARBANZOS CON VERDURAS
COUS COUS
FRUTA

24

ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y ZANAHORIA
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:

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.

