

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
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
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
POSTRE VEGETAL DE SOJA

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

CREMA DE ZANAHORIAS
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
POSTRE VEGETAL DE SOJA

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 LECHUGA Y CEBOLLA
PATATAS CON CHOCO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

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:

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.

