

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

SOPA DE PUCHERO CON ARROZ
MAGRO DE CERDO A LA JARDINERA CON PATATAS
FRUTA

2

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
PIZZA CASERA DE POLLO A LA PARRILLA
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

3

PATATAS CON PIMIENTOS
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

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
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
ESTOFADO DE PATATAS CON TERNERA
FRUTA

10

ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE, ACEITUNAS Y CEBOLLA)
POLLO TANDOORI
CON ARROZ PILAF
FRUTA

11

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA
ARROZ CON VERDURAS
YOGUR

14

SOPA MARAVILLA
FILETE DE POLLO A LA NARANJA
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

15

COLIFLOR SALTEADA
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

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

18

ENSALADA DE QUESO FRESCO
PATATAS CON CHOCO
YOGUR

21

CREMA DE CALABACÍN
FIDEUA DE ATÚN
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

22

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
HUEVOS COCIDOS
SALSA DE TOMATE
FRUTA

23

ENSALADA COMPLETA CON LECHUGA, HUEVO Y TOMATE
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY
VERDURAS
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.

