

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ INTEGRAL  
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)  
LOMO A LA PLANCHA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

12

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

13

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO  
FRUTA

14

CREMA DE PATATA NATURAL  
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

17

SOPA DE VERDURAS  
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

18

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

19

JUDÍAS VERDES REHOGADAS  
PINCHITOS DE PAVO  
PATATA ASADA  
FRUTA

20

PATATAS GUIADAS  
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

21

ALUBIAS BLANCAS CON PATATA  
LOMO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

24

CREMA DE VERDURAS  
POLLO EN SALSAS  
FRUTA

25

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
MAGRO DE CERDO EN SALSAS CON VERDURAS  
LECHUGA Y OLIVAS  
FRUTA

26

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO  
FRUTA

27

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA  
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

28

LENTEJAS A LA JARDINERA  
FILETE DE POLLO AL AJILLO  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

31

CREMA DE PUERRO Y PATATA  
MAGRO DE CERDO  
ARROZ BLANCO  
FRUTA





¡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.

