

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 ABADÉJO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

CREMA DE PATATA NATURAL
LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
YOGUR

12

ARROZ CON TOMATE
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA
YOGUR

13

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

14

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA VERDE
YOGUR

17

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
YOGUR

18

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
ABADEJO GRATINADO CON QUESO
ENSALADA VERDE
YOGUR

19

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATA ASADA
YOGUR

20

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
GOULASH DE CALAMARES
ENSALADA VERDE
YOGUR

21

ALUBIAS BLANCAS CON PATATA
LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
YOGUR

24

CREMA DE PATATA NATURAL
POLLO EN SALSA
YOGUR

25

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
LECHUGA Y OLIVAS
YOGUR

26

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

27

ESPAGUETIS SIN HUEVO CON TOMATE
SALMÓN AL HORNO
ENSALADA VERDE
YOGUR

28

LENTEJAS CON PATATA
FILETE DE POLLO AL AJILLO
PATATAS FRITAS
YOGUR

31

CREMA DE PATATA NATURAL
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
ARROZ BLANCO
YOGUR



¡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.

