

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  
FRUTA

11

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

12

ARROZ CON TOMATE  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO  
LECHUGA Y PEPINO  
GELATINA DE FRESA

13

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

14

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

17

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

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  
FRUTA

20

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

21

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA Y PATATA  
LOMO A LA PLANCHA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

24

CREMA DE VERDURAS  
POLLO EN SALSA  
FRUTA

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, CHORIZO, 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  
FRUTA

31

CREMA DE PUERRO Y PATATA  
MAGRO EN SALSA DE TOMATE  
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:

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.

