

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

2

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

3

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE ALIÑADO
YOGUR

4

ENSALADA DE PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON MAÍZ Y TOMATE
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS CON MAIZENA
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ
FRUTA

7

PATATAS CON PIMIENTOS
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUISANTES
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
ABADEJO AL HORNO
TOMATE EN DADOS
FRUTA

9

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

10

VICHYSOISE
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
FRUTA

11

JORNADA FISH REVOLUTION
PAELLA VALENCIANA
HUEVOS REVUELTOS CON PATATAS MARINAS
YOGUR

14

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
ESTOFADO DE CERDO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

15

ENSALADA CAMPERA
HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

16

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
PECHUGA DE PAVO GUISADO
ENSALADA DE BROTES
FRUTA

17

ALUBIAS PINTAS CON ARROZ
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

18

CREMA DE CALABACÍN
POLLO EN SALSA
LECHUGA
FRUTA

21

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y COL LOMBARDA
FRUTA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
ARROZ CON TOMATE
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
YOGUR

23

ENSALADA DE PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON MAÍZ Y TOMATE
ESCALOPINES MARSALA
ENSALADA VERDE
FRUTA

24

CREMA DE GUISANTES
POLLO ASADO CON SALSA BARBACOA
PATATA GAJO
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.

