

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES











11

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO  
CON SALSA DE TOMATE CASERA  
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS  
CON MAIZENA  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

12

COLIFLOR AL AJO ARRIERO  
TORTILLA DE PATATAS  
ENSALADA VERDE  
YOGUR

13

JUDÍAS VERDES REHOGADAS  
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

14

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS  
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA  
DE TOMATE  
GUISANTES  
YOGUR

15

CREMA DE VERDURAS  
MAGRO DE CERDO ESTOFADO CON PATATAS  
DADO  
FRUTA

18

CREMA DE CALABACÍN  
POLLO EN SALSA  
FRUTA

19

ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO  
HUEVOS REVUELTOS CON ATUN  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
YOGUR

20

ARROZ CON TOMATE  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

21

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

22

BRÓCOLI CON PATATAS  
POLLO ASADO  
TOMATE NATURAL EN RODAJAS  
FRUTA

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO  
CON SALSA DE TOMATE CASERA  
ALBONDIGAS DE TERNERA CON SALSA DE  
MAIZENA  
FRUTA

26

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

27

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO  
TORTILLA DE PATATAS  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

28

CREMA DE GUISANTES  
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS  
CON MAIZENA  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

29

"DÍA DE LA PAZ"  
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON  
ROMERO FRESCO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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.

