

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

11

MACARRONES CON TOMATE
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

ACELGAS REHOGADAS
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

14

ARROZ CON VERDURAS
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA
DE TOMATE
ENSALADA VERDE
YOGUR

15

CREMA DE VERDURAS
MAGRO DE CERDO ESTOFADO CON PATATAS
DADO
FRUTA

18

CREMA DE CALABACÍN
POLLO EN SALSA
FRUTA

19

PATATAS CON PIMIENTOS
HUEVOS REVUELTOS CON ATUN
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

20

ARROZ CON TOMATE
MEDALLÓN DE MERLUZA A LA MUSELINA DE
AJO
ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

21

SOPA DE PASTA
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
YOGUR

22

BRÓCOLI CON PATATAS
POLLO ASADO
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRUTA

25

CODITOS DE PASTA CON SALSA DE TOMATE
TERNERA EN SALSA
FRUTA

26

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO A LA ROMANA
ENSALADA VERDE
YOGUR

27

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE NATURAL
FRUTA

28

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

29

"DÍA DE LA PAZ"
SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
ROMERO FRESCO
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR NATURAL



¡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.

