

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA  
PECHUGA DE PAVO GUISADO  
ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

11

CREMA DE VERDURAS  
TORTILLA DE PATATAS  
LECHUGA  
YOGUR

12

ESPIRALES CON TOMATE Y ALBAHACA  
POLLO ASADO  
LECHUGA Y PEPINO  
GELATINA DE FRESA

13

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

14

ARROZ CON VERDURAS  
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE  
VERDURAS  
LECHUGA  
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES GRATINADAS CON QUESO  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
PATATA ASADA  
FRUTA

18

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA  
POLLO KENTUCKY  
ENSALADA VERDE  
YOGUR

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
FILETE DE CERDO EN SALSAS  
PEPINO  
FRUTA

20

MACARRONES CON TOMATE  
RABAS DE CALAMAR  
LECHUGA  
YOGUR

21

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON  
CALABAZA Y PATATA  
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO,  
CALABACÍN Y CEBOLLA  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

24

CREMA DE ZANAHORIAS  
TORTILLA DE ATÚN  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

25

CHAMPIÑONES AL AJILLO  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
GUISANTES Y PATATAS DADO  
YOGUR

26

ARROZ CON SALSAS ALLA NORMA (SALSAS DE  
TOMATE Y BERENJENA)  
PALOMETA AL HORNO  
LECHUGA  
FRUTA

27

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

28

ESPAGUETIS AL AJILLO  
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS  
LECHUGA Y OLIVAS  
FRUTA

31

CREMA DUBARRY (CREMA DE COLIFLOR Y  
PATATA)  
STROGONOFF DE CERDO Y SETAS  
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.

