

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

CREMA DE PUERROS
PECHUGA DE PAVO GUISADO
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

11

CREMA DE BRÓCOLI
TORTILLA FRANCESA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

12

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

13

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
GARBANZOS CON VERDURAS
FRUTA

14

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
PINCHITOS DE PAVO
FRUTA

18

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
FILETE DE CERDO EN SALSA
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
FRUTA

20

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
CALAMARES GUISADOS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

21

CREMA DE VERDURAS
HUEVOS REVUELTOS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

24

CREMA DE ZANAHORIAS
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

25

SALTEADO DE BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
GUISANTES
FRUTA

26

ARROZ CON TOMATE
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

27

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
GARBANZOS CON VERDURAS
FRUTA

28

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA
Y ZANAHORIA)
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

31

CREMA DE COLIFLOR
MAGRO DE CERDO
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.

