

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, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
FRUTA

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
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 Y MAÍZ
FRUTA

17

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA

18

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
POLLO KENTUCKY
ENSALADA VERDE
YOGUR

19

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
FILETE DE CERDO EN SALSAS
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
FRUTA

20

MACARRONES CON TOMATE
RABAS DE CALAMAR
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

21

CREMA DE VERDURAS
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO,
CALABACÍN Y CEBOLLA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

24

CREMA DE ZANAHORIAS
TORTILLA DE ATÚN
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

25

SALTEADO DE BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS DADO
YOGUR

26

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

27

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

28

ESPAGUETIS CON SOFRITO DE TOMATE
NATURAL Y ORÉGANO
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.

