

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

TRITURADO DE LENTEJAS CON VERDURAS Y PATATA
TRITURADO DE FRUTA

11

TRITURADO DE VERDURA Y PATATA CON HUEVO
YOGUR

12

TRITURADO DE VERDURA Y PATATA CON POLLO
GELATINA DE FRESA

13

TRITURADO DE GARBANZOS CON VERDURA Y PATATA
YOGUR

14

TRITURADO DE VERDURA Y PATATA CON MERLUZA
TRITURADO DE FRUTA

17

TRITURADO DE VERDURA Y PATATA CON TERNERA
TRITURADO DE FRUTA

18

TRITURADO DE VERDURA Y PATATA CON POLLO
YOGUR

19

TRITURADO DE VERDURA Y PATATA CON CERDO
TRITURADO DE FRUTA

20

TRITURADO DE VERDURA Y PATATA CON MERLUZA
YOGUR

21

TRITURADO DE ALUBIAS BLANCAS CON VERDURA Y PATATA
TRITURADO DE FRUTA

24

TRITURADO DE LENTEJAS CON VERDURA Y PATATA
TRITURADO DE FRUTA

25

TRITURADO DE VERDURA Y PATATA CON PAVO
YOGUR

26

TRITURADO DE VERDURA Y PATATA CON PALOMETA
TRITURADO DE FRUTA

27

TRITURADO DE GARBANZOS CON VERDURA Y PATATA
YOGUR

28

TRITURADO DE VERDURA Y PATATA CON POLLO
TRITURADO DE FRUTA

31

TRITURADO DE VERDURA Y PATATA CON CERDO
TRITURADO DE 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.

