

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

LENTEJAS CON ARROZ
ROLLITOS DE PRIMAVERA
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
FRUTA

12

ESPIRALES CON TOMATE Y ALBAHACA
GUISANTES ENCEBOLLADOS
LECHUGA Y PEPINO
GELATINA DE FRESA

13

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
GARBANZOS CON VERDURAS
FRUTA

14

ARROZ CON VERDURAS
REVUELTO DE TOMATE Y HUEVO
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
HAMBURGUESA VEGETAL
PATATA ASADA
FRUTA

18

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
GARBANZOS CON TOMATE
ENSALADA DE REMOLACHA RALLADA,
LECHUGA, TOMATE Y JUDIA BROTE
FRUTA

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
FRUTA

20

MACARRONES CON TOMATE
MENESTRA DE VERDURAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

21

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

24

LENTEJAS A LA JARDINERA
TORTILLA DE ATÚN
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

25

SALTEADO DE BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES
HAMBURGUESA VEGETAL
GUISANTES Y PATATAS DADO
FRUTA

26

ARROZ CON TOMATE
HUEVO REVUELTO CON VERDURAS SALTEADAS
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

27

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
GARBANZOS CON VERDURAS
FRUTA

28

ESPAGUETIS CON SOFRITO DE TOMATE
NATURAL Y ORÉGANO
GUISANTES CON PATATAS
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

31

CREMA DE COLIFLOR
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN
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.

