

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

RECETA FISH REVOLUTION
ARROZ CON VERDURAS
GALLO SAN PEDRO AL HORNO
YOGUR

2

JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS DADO
FRUTA

3

CREMA DE VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA
YOGUR

4

SOPA DE ESTRELLAS
POLLO (CONTRAMUSLO) AL LIMÓN
ENSALADA VERDE
FRUTA

7

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
HUEVOS FRITOS
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

8

CODITOS DE PASTA CON SALSAS DE TOMATE
RAGOUT DE CERDO ESTOFADO
LECHUGA
YOGUR

9

CREMA DE PUERROS
JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO
PATATA AL HORNO CON PIEL
FRUTA

10

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

11

ARROZ CON TOMATE
BOQUERÓN ANDALUZA CON CAPONATA DE
VERDURAS
FRUTA

14

COLIFLOR AL AJO ARRIERO
TERNERA EN SALSAS
PATATAS DADO
FRUTA

15

CREMA DE VERDURAS
TIRAS DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

16

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA
HUEVOS REVUELTOS CON BACON
LECHUGA
FRUTA

17

MACARRONES CON QUESO Y ORÉGANO
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA CON
SOFRITO DE AJO Y PIMENTON DULCE
ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

18

CREMA DE CALABACÍN
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA
FRUTA

21

FIDEOS A LA CAZUELA CON VERDURAS
DADOS DE RAPE REBOZADO SOBRE PISTO
ESPECIADO
LECHUGA
FRUTA

22

CREMA DE VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y PEPINO
YOGUR

23

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

24

ARROZ MILANESA CON VERDURAS Y CARNE
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS CHIPS
GELÁTINA DE FRESA

25

NO LECTIVO

28

NO LECTIVO



¡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.

