

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA VERDE
 GUISADO DE TERNERA
 FILETE DE MERLUZA AL HORNO
 YOGUR

2

ENSALADA VERDE
 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
 TORTILLA FRANCESA
 YOGUR

3

ENSALADA VERDE
 SOPA DE ESTRELLAS
 LOMO ADOBADO A LA PLANCHA
 PATATA PANADERA
 YOGUR

4

ENSALADA VERDE
 PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
 FILETE DE MERLUZA EN SALSA CON
 VERDURAS
 YOGUR

7

FESTIVO

8

FESTIVO

9

ENSALADA VERDE
 ARROZ BLANCO
 HUEVOS FRITOS
 PATATAS FRITAS
 YOGUR

10

ENSALADA VERDE
 CREMA DE CALABACÍN
 LOMO A LA PLANCHA
 YOGUR

11

ENSALADA VERDE
 ESPINACAS CON PATATAS
 TERNERA EN SALSA
 YOGUR

14

LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
 FIDEUA CON PESCADO
 TORTILLA DE PATATAS
 YOGUR

15

ENSALADA VERDE
 ARROZ CALDOSO CON MAGRO
 PALOMETA A LA PLANCHA
 YOGUR

16

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

17

ENSALADA VERDE
 MACARRONES CON ATÚN
 FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO
 YOGUR

18

LECHUGA Y APIO
 ARROZ CON VERDURAS
 FILETE DE POLLO AL AJILLO
 YOGUR

21

ENSALADA VERDE
 PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
 TERNERA EN SALSA
 YOGUR

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
 SOPA DE PASTA
 FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
 YOGUR



¡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:

Empty dashed box for notes.

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.

