

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA,
ACEITUNAS Y MAÍZ
GUISADO DE TERNERA
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
YOGUR

2

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE,
CEBOLLA Y ZANAHORIA
LENTEJAS CON ARROZ
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
FRUTA

3

ENSALADA VERDE
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN
GLUTEN
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA
PATATA PANADERA
YOGUR

4

ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA,
ATÚN Y MAÍZ
GARBANZOS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA CON
VERDURAS
FRUTA

7

FESTIVO

8

FESTIVO

9

LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
ARROZ CON TOMATE
FILETE DE POLLO AL AJILLO
PATATAS FRITAS
FRUTA

10

ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, MAÍZ,
PIMIENTO ROJO, QUINOA
(ECOLÓGICA) Y ACEITUNAS
OLLA GITANA
LOMO A LA PLANCHA
FRUTA

11

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE,
CEBOLLA Y ZANAHORIA
HERVIDO DE PATATA Y JUDÍA
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
FLAN DE VAINILLA

14

LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO)
CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
FRUTA

15

ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA
RALLADA Y ACEITUNAS
ARROZ CALDOSO CON MAGRO
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN
SALSA DE TOMATE
YOGUR

16

ENSALADA VERDE
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN
GLUTEN
GARBANZOS CON VERDURAS
FRUTA

17

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA
Y MAÍZ
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN
HUEVO CON SALSA DE TOMATE
CASERA
FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO
FRUTA

18

LECHUGA Y APIO
ARROZ CON VERDURAS
POLLO A LA NARANJA
YOGUR

21

ENSALADA VERDE
HERVIDO DE PATATA Y JUDÍA
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN
GLUTEN
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
LECHUGA Y TOMATE
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:

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.

