

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  
TORTILLA FRANCESA  
FRUTA

3

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

4

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

7

FESTIVO

8

FESTIVO

9

LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
ARROZ CON TOMATE  
HUEVOS FRITOS  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

10

ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, MAÍZ,  
PIMIENTO ROJO, QUINOA  
(ECOLÓGICA) Y ACEITUNAS  
OLLA GITANA  
ROLLITO DE JAMÓN Y QUESO  
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  
FIDEUA CON PESCADO  
TORTILLA DE PATATAS  
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 MIXTA  
SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO  
FRUTA

17

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA  
Y MAÍZ  
MACARRONES CON ATÚN  
FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO  
FRUTA

18

LECHUGA Y APIO  
GUISO DE ARROZ Y HABICHUELAS  
POLLO A LA NARANJA  
YOGUR

21

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

22

**MENU ESPECIAL DE NAVIDAD**  
SOPA DE NAVIDAD  
HAMBURGUESA COMPLETA  
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

**LOS GUARDIANES DE LA SALUD**



1

Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.



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

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.

