

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



11

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA
 GUISO DE TERNERA Y PATATAS
 TORTILLA FRANCESA
 YOGUR

12

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA
 ARROZ EN PAELLA CON POLLO
 ROLLITO DE JAMÓN Y QUESO
 FRUTA

13

ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS
 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
 BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
 PATATA PANADERA
 FRUTA

14

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA
 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
 GARBANZOS CON VERDURAS
 FRUTA

15

ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON CARNE
 FILETE DE ABADEJO AL HORNO
 ZUMO DE NARANJA NATURAL

18

ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y ACEITUNAS
 CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
 TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL
 FRITAS CON MAIZENA
 YOGUR

19

ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y ZANAHORIA
 ARROZ EN PAELLA CON MAGRO Y POLLO
 PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE
 FRUTA

20

TOMATE ALIÑADO
 ALUBIAS BLANCAS ECOLOGICAS Y PATATA HERVIDA CON ACEITE DE OLIVA
 TORTILLA DE ATÚN
 FRUTA

21

LECHUGA, TOMATE Y OLIVAS
 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
 CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
 PATATAS DADO
 YOGUR

22

RECETA DIVERTIDA
 ENSALADA CON ACEITUNAS
 HERVIDO DE PATATA Y JUDÍA
 ALBONDIGAS DE TERNERA CON SALSA DE MAIZENA
 ZUMO DE NARANJA NATURAL

25

ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y ACEITUNAS
 PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
 JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA
 FRUTA

26

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, PEPINO Y TOMATE
 ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
 TORTILLA DE PATATAS
 FRUTA

27

ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
 ARROZ CAZUELA CON POLLO A DADOS
 FILETE DE MERLUZA AL HORNO
 YOGUR

28

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA
 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
 HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
 FRUTA

29

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, PEPINO Y TOMATE
 OLLA GITANA
 SALCHICHAS AL HORNO
 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.

