

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ CON TOMATE
TORTILLA DE CALABACÍN
ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

2

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ATÚN Y HUEVO DURO
EMPEDRADO DE LEGUMBRES (GARBANZOS Y ALUBIAS) COM PIMIENTO ROJO, VERDE Y ZANAHORIA
FRUTA

3

CREMA DE JUDÍAS VERDES
FILETE DE ABADENO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y ZANAHORIA
FRUTA

4

CREMA DE CALABACÍN
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
FRUTA

7

FESTIVO

8

FESTIVO

9

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
ARROZ CON HALIBUT
FRUTA

10

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y MAÍZ
ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO
FRUTA

11

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
FILETE DE ABADENO AL HORNO
ENSALADA IV ESTACIONES
FRUTA

14

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
FILETE DE ABADENO EN SALSA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

15

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
FRUTA

16

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
RAGOUT DE TERNERA
SALSA DE TOMATE Y GUISANTES
FRUTA

17

ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE, ACEITUNAS Y CEBOLLA)
GARBANZOS GUISADOS CON MAGRO
FRUTA

18

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ZANAHORIA EN RODAJAS
FRUTA

21

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
HUEVOS CON TOMATE
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
RAGOUT DE TERNERA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso de elaboración y servicio.



¡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.

