

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ A LA NAPOLITANA
TORTILLA DE CALABACÍN
ZANAHORIA RALLADA
NARANJA

2

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

3

CREMA DE JUDÍAS VERDES
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y ZANAHORIA
NARANJA

4

CREMA DE CALABACÍN
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
YOGUR

7

FESTIVO

8

FESTIVO

9

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
ARROZ CON HALIBUT
NARANJA

10

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

11

CODITOS CON TOMATE Y QUESO
MEDALLON DE BACALAO AL HORNO CON LIMON Y CAMA DE CEBOLLA
ENSALADA IV ESTACIONES
YOGUR

14

ARROZ TRES DELICIAS
FILETE DE ABADEJO EN SALSAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
NARANJA

15

LENTEJAS ESTOFADAS
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
NARANJA

16

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
SALSA DE TOMATE Y GUISANTES
NARANJA

17

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

18

ESPAGUETIS CON TOMATE Y QUESO RALLADO
PALOMETA CON SALSAS JARDINERA (CALABACÍN, ZANAHORIA, CEBOLLA)
ZANAHORIA EN RODAJAS
YOGUR

21

LENTEJAS CON ARROZ
HUEVOS CON TOMATE
LECHUGA Y MAÍZ
NARANJA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD
HAMBURGUESA COMPLETA
YOGUR

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:

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.

