

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TORTILLA DE CALABACÍN
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y MAÍZ
YOGUR

2
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
MARMITA DE ATÚN CON PATATA
YOGUR

3
CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
ESPAGUETTI SIN HUEVO SIN GLUTEN CON
VERDURAS
YOGUR

4
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
PATATA
LECHUGA Y OLIVAS
YOGUR

5
ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
RODAJA DE CALABACÍN SALTEADO
YOGUR

8
CREMA DE JUDÍAS VERDES
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR

9
ARROZ CON TOMATE
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y
ZANAHORIA
YOGUR

10
ENSALADA COMPLETA CON LECHUGA, HUEVO
Y TOMATE
EMPEDRADO DE LEGUMBRES (GARBANZOS Y
ALUBIAS) COM PIMIENTO ROJO, VERDE Y
ZANAHORIA
YOGUR

11
PATATAS VIUDAS
HUEVOS CON TOMATE
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

12
CREMA DE CALABACÍN
PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
YOGUR

15
CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON
SALSA DE VERDURAS Y GUISANTES
YOGUR

16
GARBANZOS CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y OLIVAS
YOGUR

17
CREMA DE PUERROS
ARROZ CON POLLO
YOGUR

18
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
ALUBIAS BLANCAS CON MAGRO
YOGUR

19
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
HALIBUT AL HORNO CON LIMÓN Y CEBOLLA
LECHUGA Y COL LOMBARDA
YOGUR

22
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y
ZANAHORIA
ARROZ CON HUEVO, GUISANTES Y
ZANAHORIA
LECHUGA Y COL LOMBARDA
YOGUR

23
PATATAS CON PIMIENTOS
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
YOGUR

24
CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
SALSA DE TOMATE Y GUISANTES
YOGUR

25
ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE,
ACEITUNAS Y CEBOLLA)
GARBANZOS GUISADOS CON MAGRO
YOGUR

26
ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON TOMATE
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
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:

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.

