

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

7

LENTEJAS CON ARROZ Y VERDURAS (PIMIENTO, ZANAHORIA Y PATATA)
HUEVOS CON TOMATE
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

8

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
RABAS DE CALAMAR
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

11

LENTEJAS CON VERDURA
MERLUZA EN SALSA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

12

CREMA DE JUDÍAS VERDES
TORTILLA DE CALABACÍN
ZANAHORIA EN RODAJAS
FRUTA

13

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

14

ARROZ A LA NAPOLITANA
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y ZANAHORIA
FRUTA

15

CREMA DE CALABACÍN
CANELONES RELLENOS DE ATUN EN SALSA
YOGUR

18

CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES
HAMBURGUESA VEGETAL
SALSA DE VERDURAS
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

19

GARBANZOS CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

20

VICHYSOISE
ARROZ CON HALIBUT
FRUTA

21

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

22

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

25

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
RABAS DE CALAMAR
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

26

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
FRUTA

27

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

28

ENSALADA COMPLETA (LECHUGA, TOMATE, ACEITUNAS Y CEBOLLA)
GARBANZOS GUIADOS CON ZANAHORIA
FRUTA

29

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



Comienza con un buen **DESAYUNO**

¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!



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

1

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

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



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.

