

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
MARMITA DE ATÚN CON PATATA  
NARANJA

3

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA  
TALLARINES TRES DELICIAS CON  
CHAMPINÓN , HUEVO , CEBOLLA Y  
ZANAHORIA  
YOGUR

4

SOPA DE ESTRELLAS CON VERDURA (PUERRO,  
ZANAHORIA Y CEBOLLA)  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON  
PATATA  
LECHUGA Y OLIVAS  
NARANJA

5

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

8

CREMA DE JUDÍAS VERDES  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY  
LECHUGA Y CEBOLLA  
NARANJA

9

ARROZ CON TOMATE  
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA  
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y  
ZANAHORIA  
NARANJA

10

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

11

LENTEJAS CON VERDURA  
HUEVOS CON TOMATE  
TOMATE Y OLIVAS  
NARANJA

12

CREMA DE CALABACÍN  
ESPIRALES CON ATÚN Y SALSA DE TOMATE  
NARANJA

15

NO LECTIVO

16

POTAJE DE GARBANZOS VERDURAS Y PASTA  
TORTILLA DE PATATAS  
LECHUGA Y OLIVAS  
NARANJA

17

VICHYSOISE  
ARROZ CON MEJILLONES  
YOGUR

18

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
ALUBIAS BLANCAS CON MAGRO  
NARANJA

19

CODITOS AL AJILLO  
HALIBUT AL HORNO CON LIMÓN Y CEBOLLA  
LECHUGA Y COL LOMBARDA  
NARANJA

22

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

23

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA  
TORTILLA FRANCESA  
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
NARANJA

24

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

25

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

26

ESPAGUETIS CON TOMATE  
PALOMETA CON SALSA JARDINERA  
(CALABACÍN, ZANAHORIA, CEBOLLA)  
ZANAHORIA EN RODAJAS  
NARANJA

29

VACACIONES  
SEMANA SANTA

30

VACACIONES  
SEMANA SANTA

31

VACACIONES  
SEMANA SANTA



¡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.

