

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

FESTIVO

5

CREMA DE JUDÍAS VERDES
PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA

6

PATATAS VIUDAS
HUEVOS CON TOMATE
TOMATE Y OLIVAS

7

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

8

ARROZ CON TOMATE
FILETE DE ABADENO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, PEPINO Y
ZANAHORIA

9

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO
AL AJILLO
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY
LECHUGA Y CEBOLLA

12

PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON
SALSA DE VERDURAS Y GUISANTES

13

GARBANZOS CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y OLIVAS

14

CREMA DE VERDURAS
ARROZ CON POLLO

15

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
ALUBIAS BLANCAS CON MAGRO

16

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

19

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y
ZANAHORIA
ARROZ CON HUEVO, GUISANTES,
ZANAHORIA Y MAÍZ

20

PATATAS CON PIMIENTOS
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO

21

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

22

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

23

ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON TOMATE
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS

26

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

27

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

28

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
ESPAGUETTI SIN HUEVO SIN GLUTEN CON
VERDURAS
LECHUGA Y OLIVAS

29

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
PATATA

30

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



¡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.

