

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

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

4

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
HUEVOS COCIDOS CON SALSA DE TOMATE, ZANAHORIA, CALABACÍN Y PIMIENTO TOMATE Y OLIVAS

5

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

6

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

7

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

10

PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS
POLLO GUISADO CON VERDURAS

11

GARBANZOS CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA
LECHUGA Y OLIVAS

12

CREMA DE VERDURAS
ARROZ CON MEJILLONES Y PIMIENTO

13

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
ALUBIAS BLANCAS CON MAGRO

14

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

17

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

18

PATATAS CON PIMIENTOS
HUEVOS REVUELTOS
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO

19

CREMA DE BRÓCOLI
HAMBURGUESA 100% TERNERA CON CEBOLLA POCHADA
SALSA DE TOMATE Y GUISANTES

20

DIA DE LIBRE DISPOSICIÓN
NO LECTIVO

21

DIA DE LIBRE DISPOSICIÓN
NO LECTIVO

24

DIA DE LIBRE DISPOSICIÓN
NO LECTIVO

25

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
PATATAS GUISADAS CON ATÚN Y VERDURAS

26

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

27

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

28

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA CON SOFRITO DE AJO Y PIMENTON DULCE
CALABACÍN CUBO

31

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



¡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.

