

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



11 871 Kcal. P.: 8 HC.: 48 L.: 41 G.: 7

MACARRONES A LA INGLESA
ENGLISH STYLE MACARONI
EMPANADO DE PAVO Y QUESO
BREADED TURKEY AND CHEESE
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
GRATED CARROT, OLIVES AND SWEETCORN
FRUTA
FRUIT

12 831 Kcal. P.: 16 HC.: 30 L.: 50 G.: 10

LENTEJAS GUIADAS CON BACÓN
STEWED LENTILS WITH BACON
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
YOGUR
YOGHURT

13 701 Kcal. P.: 24 HC.: 27 L.: 47 G.: 12

JUDÍAS VERDES GRATINADAS CON QUESO
GREEN BEANS AND POTATOES GRATINATED WITH CHEESE
POLLO ASADO AL LIMÓN Y TOMILLO
ROAST CHICKEN WITH LEMON AND THYME
LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO
FRUTA
FRUIT

14 658 Kcal. P.: 22 HC.: 46 L.: 31 G.: 7

ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO
MILANESA STYLE RICE WITH COOKED HAM AND CHEESE
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE
OVEN-COOKED BREAM WITH TOMATO SAUCE, GARLIC AND ONIONS
YOGUR
YOGHURT

15 647 Kcal. P.: 22 HC.: 39 L.: 35 G.: 8

CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES
CREAM OF VEGETABLE SOUP WITH CROUTONS
GUISO DE CERDO A LA ITALIANA CON ACEITUNAS NEGRAS
ITALIAN PORK STEW WITH BLACK OLIVES
PATATA ASADA
ROAST POTATOES
FRUTA
FRUIT

18 586 Kcal. P.: 14 HC.: 51 L.: 32 G.: 8

CREMA DE GUISANTES A LA MENTA
CREAM OF PEAS SOUP AND MINT
CANELONES RELLENOS DE CARNE CON BECHAMEL SUAVE
MEAT CANNELONI WITH CREAMY BECHAMEL SAUCE
FRUTA
FRUIT

19 633 Kcal. P.: 23 HC.: 32 L.: 40 G.: 9

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON SETAS
WHITE BEANS STEWED WITH MUSHROOMS
REVUELTO DE ATÚN
SCRAMBLED EGGS WITH TUNA FISH
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
YOGUR
YOGHURT

20 568 Kcal. P.: 17 HC.: 52 L.: 30 G.: 6

ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS
RICE WITH FRESH TOMATO AND BLACK OLIVES
MEDALLÓN DE MERLUZA CON CHAMPIÑONES
HAKE WITH MUSHROOM
YOGUR
YOGHURT

21 761 Kcal. P.: 19 HC.: 53 L.: 24 G.: 6

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, POTATO & CABBAGE STEW
FRUTA
FRUIT

22 647 Kcal. P.: 25 HC.: 29 L.: 43 G.: 10

BRÓCOLI CON PATATAS
BROCCOLI WITH POTATOES
POLLO ASADO CON SALSA BARBACOA
ROAST CHICKEN WITH BARBECUE SAUCE
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRESH TOMATO SLICES
FRUTA
FRUIT

25 829 Kcal. P.: 15 HC.: 45 L.: 38 G.: 12

CODITOS CON SALSA DE CALABAZA Y PARMESANO
ELBOWS WITH PUMPKIN AND PARMESAN SAUCE
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUISANTES
MEATBALLS WITH CARROTS AND PEAS
FRUTA
FRUIT

26 714 Kcal. P.: 9 HC.: 38 L.: 51 G.: 9

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
CREAM OF COURGETTE WITH CROUTONS
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES
LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN
YOGUR
YOGHURT

27 620 Kcal. P.: 19 HC.: 42 L.: 34 G.: 6

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
LENTIL AND CARROT STEW
TORTILLA DE CALABACÍN
COURGETTE OMELETTE
TOMATE NATURAL
FRESH TOMATO
FRUTA
FRUIT

28 774 Kcal. P.: 15 HC.: 49 L.: 34 G.: 5

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
PAELLA WITH VEGETABLES
FILETE DE ABADEJO A LA ROMANA
BATTERED FISH FILLET
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA
FRUIT

29 717 Kcal. P.: 25 HC.: 33 L.: 41 G.: 13

SOPA MARAVILLA CON PICADILLO
MINCE SOUP WITH PASTA
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
ROAST CHICKEN WITH ROSEMARY
LECHUGA Y CEBOLLA
LETTUCE AND ONION
NATILLAS DE CHOCOLATE
CHOCOLATE CUSTARD CREAM



¡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.

