

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



11

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO  
CON SALSA DE TOMATE CASERA  
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA  
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y  
MAÍZ  
FRUTA

12

CREMA DE CALABACÍN  
TORTILLA DE PATATAS  
ENSALADA VERDE  
YOGUR

13

JUDÍAS VERDES GRATINADAS CON QUESO  
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

14

ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO  
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA  
DE TOMATE  
YOGUR

15

CREMA DE VERDURAS  
GUIZO DE CERDO A LA ITALIANA CON  
ACEITUNAS NEGRAS  
PATATA ASADA  
FRUTA

18

CREMA DE GUISANTES A LA MENTA  
MAGRO EN SALSA DE TOMATE  
FRUTA

19

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON SETAS  
REVUELTO DE ATÚN  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
YOGUR

20

ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS  
NEGRAS  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
YOGUR

21

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y  
REPOLLO  
FRUTA

22

BRÓCOLI CON PATATAS  
POLLO ASADO CON SALSA BARBACOA  
TOMATE NATURAL EN RODAJAS  
FRUTA

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL  
AJILLO  
ALBONDIGAS DE TERNERA CON SALSA DE  
MAIZENA  
FRUTA

26

CREMA DE CALABACÍN  
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS  
CON MAIZENA  
LECHUGA Y MAÍZ  
YOGUR

27

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA  
TORTILLA DE CALABACÍN  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

28

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
FILETE DE ABADEJO AL HORNO  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

29

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON  
ROMERO FRESCO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
NATILLAS DE CHOCOLATE





¡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.

