

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

2

ENSALADA COMPLETA CON LECHUGA, HUEVO Y TOMATE
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATA PANADERA
YOGUR DE SOJA

3

FESTIVO

4

FESTIVO

7

LENTEJAS CON CALABAZA
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
PATATA GAJO
FRUTA

8

MACARRONES CON TOMATE
ABADEJO EN ADOBO
ENSALADA IV ESTACIONES
GELATINA

9

CREMA DE VERDURAS
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

10

PATATAS RIOJANAS GUIADAS CON CHORIZO
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

11

JORNADA FISH REVOLUTION
PAELLA VALENCIANA
HUEVOS REVUELTOS CON PATATAS MARINAS
YOGUR DE SOJA

14

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
MAGRO DE CERDO
PATATA ASADA
FRUTA

15

SOPA DE FIDEOS
REVUELTO DE ATÚN
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

16

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
FILETE DE POLLO AL AJILLO
ENSALADA IV ESTACIONES
FRUTA

17

RECETA FISH REVOLUTION
ESPIRALES CON TOMATE
PALOMETA AL HORNO
YOGUR DE SOJA

18

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
PAVO AL HORNO
LECHUGA
FRUTA

21

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA VERDE
FRUTA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
SOPA MARAVILLA
FILETE DE POLLO AL AJILLO
YOGUR DE SOJA



¡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.

