

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

3 637 Kcal. P.: 24 HC.: 33 L.: 40 G.: 10

LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
SOPA DE ESTRELLAS  
POLLO ASADO A LA PROVENZAL CON  
MANZANA  
FRUTA

4 659 Kcal. P.: 10 HC.: 40 L.: 47 G.: 8

TOMATE Y ZANAHORIA  
CREMA DE BRÓCOLI  
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN  
YOGUR

5 719 Kcal. P.: 20 HC.: 33 L.: 46 G.: 13

LECHUGA Y MAÍZ  
FIDEOS A LA CAZUELA  
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA  
FRUTA

6 621 Kcal. P.: 21 HC.: 36 L.: 37 G.: 7

LECHUGA Y TOMATE  
ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS  
REVUELTO DE ATÚN  
FRUTA

7 831 Kcal. P.: 14 HC.: 47 L.: 37 G.: 9

**RECETA FISH REVOLUTION**  
LECHUGA Y COL LOMBARDA  
ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO  
BOQUERON ANDALUZA CON  
CAPONATA DE VERDURAS  
HELADO

10 793 Kcal. P.: 15 HC.: 35 L.: 46 G.: 7

LECHUGA Y PEPINO  
CURRY SUAVE DE LENTEJAS  
ESTOFADAS  
TORTILLA DE PATATAS  
FRUTA

11 666 Kcal. P.: 19 HC.: 49 L.: 30 G.: 7

LECHUGA Y MAÍZ  
MACARRONES CON CREMOSA DE  
ALBAHACA  
FILETE DE MERLUZA CON AJITOS Y  
CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE  
YOGUR

12 578 Kcal. P.: 16 HC.: 35 L.: 46 G.: 8

ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA  
RALLADA Y ATÚN  
HERVIDO VALENCIANO CON JUDÍA,  
PATATA Y ZANAHORIA  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA  
PLANCHA  
FRUTA

13 525 Kcal. P.: 19 HC.: 51 L.: 26 G.: 6

ENSALADA DE BROTES  
SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO  
FRUTA

14 843 Kcal. P.: 20 HC.: 40 L.: 39 G.: 12

**JORNADA GASTRONÓMICA DÍA  
INTERNACIONAL DE LA FAMILIA**  
ENSALADA VERDE  
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO  
CON ROMERO FRESCO  
HELADO

17 757 Kcal. P.: 20 HC.: 42 L.: 36 G.: 7

LECHUGA Y JUDIA BROTE  
ESPIRALES CON ATÚN  
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y  
SALSA DE SOJA  
FRUTA

18 608 Kcal. P.: 21 HC.: 34 L.: 40 G.: 10

LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
GUISO DE ARROZ Y HABICHUELAS  
REVUELTO DE JAMÓN  
YOGUR

19 714 Kcal. P.: 7 HC.: 42 L.: 48 G.: 7

TOMATE Y MAÍZ  
CREMA DE PUERRO, PATATA Y  
ZANAHORIA  
SAN JACOBO DE PAVO  
FRUTA

20 801 Kcal. P.: 18 HC.: 43 L.: 37 G.: 6

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
ARROZ EN PAELLA CON POLLO  
SALMÓN EN SALSA  
PISTO  
FRUTA

21 826 Kcal. P.: 12 HC.: 25 L.: 62 G.: 19

**JORNADA GASTRONOMICA  
ALEMANA**  
ENSALADA DE COL  
KARTOFFENSALAT (ENSALADA DE  
PATATA , HUEVO, MANZANA Y  
PEPINILLO CON MAHONESA Y  
MOSTAZA)  
CURRYWURST (SALCHICHAS CON  
SALSA DE TOMATE Y CURRY)  
HELADO

24 611 Kcal. P.: 10 HC.: 42 L.: 46 G.: 9

LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
SOPA MINISTRONE  
PIZZA  
FRUTA

25 697 Kcal. P.: 23 HC.: 36 L.: 38 G.: 7

**JORNADA FISH REVOLUTION**  
LENTEJAS DE MAR  
FILETE DE MERLUZA ROMANA  
YOGUR

26 588 Kcal. P.: 12 HC.: 55 L.: 31 G.: 6

LECHUGA  
ARROZ ABANDA  
FILETE DE POLLO AL AJILLO  
FRUTA

27 612 Kcal. P.: 18 HC.: 36 L.: 43 G.: 11

LECHUGA Y CEBOLLA  
CREMA DE GUI SANTES  
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA  
PLANCHA  
FRUTA

28 798 Kcal. P.: 15 HC.: 41 L.: 42 G.: 13

TOMATE ALIÑADO  
MACARRONES CON VERDURAS Y  
TOMATE  
TORTILLA DE QUESO CON CEBOLLINO  
HELADO

31 668 Kcal. P.: 13 HC.: 57 L.: 25 G.: 4

LECHUGA Y PEPINILLO  
CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA  
BOLOÑESA DE LENTEJAS CON  
MACARRONES  
FRUTA



¡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.

