

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 746 Kcal. P.: 13 HC.: 47 L.: 39 G.: 12
ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
 RICE WITH VEGETABLES
HUEVOS ROTOS CON CALABACIN Y BACON
 BROKEN EGGS WITH CALABACIN AND BACON
NATILLAS
 CUSTARD CREAM

2 540 Kcal. P.: 23 HC.: 43 L.: 27 G.: 4
ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA Y PATATA
 WHITE BEANS STEWED WITH PUMPKIN AND POTATO
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO
 HAKE FILLET WITH GARLIC MOUSSELINE
ENSALADA VERDE
 GREEN SALAD
FRUTA
 FRUIT

3 558 Kcal. P.: 22 HC.: 39 L.: 37 G.: 13
SOPA DE ESTRELLAS
 PASTA STAR SOUP
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUIANTES
 MEATBALLS WITH CARROTS AND PEAS
FRUTA
 FRUIT

4 830 Kcal. P.: 22 HC.: 38 L.: 38 G.: 9
ESPIRALES A LA ITALIANA
 PASTA SPIRALS ITALIAN STYLE
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
 ROAST CHICKEN WITH LEMON AND THYME
TOMATE CON ORÉGANO
 TOMATO AND OREGANO
FRUTA
 FRUIT

5 674 Kcal. P.: 20 HC.: 26 L.: 52 G.: 17
CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
 CREAM OF COURGETTE WITH CROUTONS
SECRETO DE CERDO AL HORNO
 GRILLED PORK SECRET
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
 LETTUCE AND SHREDDED CARROT
YOGUR
 YOGHURT

8 815 Kcal. P.: 13 HC.: 37 L.: 46 G.: 8
CURRY SUAVE DE LENTEJAS ESTOFADAS
 LENTIL CURRY
SAN JACOBO DE PAVO
 TURKEY & CHEESE "SAN JACOBO"
LECHUGA Y TOMATE
 LETTUCE AND TOMATO
YOGUR
 YOGHURT

9
FESTIVO

10 672 Kcal. P.: 23 HC.: 42 L.: 32 G.: 8
CREMA DE VERDURAS
 VEGETABLE CREAM
STROGONOFF DE CERDO
 PORK STROGONOFF
COUS COUS
 COUS - COUS
FRUTA
 FRUIT

11 759 Kcal. P.: 21 HC.: 49 L.: 28 G.: 8
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
YOGUR
 YOGHURT

12 746 Kcal. P.: 15 HC.: 50 L.: 34 G.: 4
ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA
 RICE WITH TOMATO AND ONION
ABADEJO EN ADOBO
 MARINATED FISH
LECHUGA Y CEBOLLA
 LETTUCE AND ONION
FRUTA
 FRUIT

15 639 Kcal. P.: 21 HC.: 53 L.: 24 G.: 4
ARROZ CANTONÉS
 CANTONICE RICE
PALOMETA EN SALSA DE PISTO
 PALOMETTE IN PISTO SAUCE
FRUTA
 FRUIT

16 796 Kcal. P.: 14 HC.: 34 L.: 46 G.: 7
ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
 HARICOT BEANS WITH VEGETABLES
TORTILLA DE PATATAS
 SPANISH OMELETTE
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
 LETTUCE AND SHREDDED CARROT
FRUTA
 FRUIT

17 612 Kcal. P.: 24 HC.: 32 L.: 41 G.: 10
CREMA DE CALABAZA, ROMERO Y NARANJA
 PUMPKIN CREAM WITH ROSEMARY AND ORANGE
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON MANZANA
 ROAST CHICKEN WITH BAKED APPLE
FRUTA
 FRUIT

18 939 Kcal. P.: 14 HC.: 36 L.: 49 G.: 16
DÍA INTERNACIONAL DE LA FELICIDAD
MACARRONES CON TOMATE Y QUESO RALLADO
 MACARONI WITH TOMATO AND GRATED CHEESE
LOMO DE SAJONIA
 PORK LOIN SAJONIA STYLE
PATATAS FRITAS
 FRENCH FRIES
HELADO
 ICE CREAM

19
FESTIVO

22 661 Kcal. P.: 13 HC.: 33 L.: 51 G.: 10
CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES
 CREAM OF VEGETABLE SOUP WITH CROUTONS
TORTILLA DE PATATAS
 SPANISH OMELETTE
YOGUR
 YOGHURT

23 632 Kcal. P.: 25 HC.: 32 L.: 41 G.: 11
SOPA DE PRIMAVERA CON HUEVO PICADO
 SPRING SOUP WITH HARD EGG
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
 CAJUN ROASTED CHICKEN
LECHUGA Y JUDIA BROTE
 LETTUCE AND MUNG BEAN
FRUTA
 FRUIT

24 775 Kcal. P.: 17 HC.: 47 L.: 36 G.: 6
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
 PAELLA WITH VEGETABLES
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
 ANDALUSIAN STYLE FISH FILLET
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
 FRESH TOMATO SLICES
YOGUR
 YOGHURT

25 568 Kcal. P.: 22 HC.: 35 L.: 40 G.: 9
JUDÍAS VERDES AL NATURAL
 NATURAL GREEN BEANS
ESTOFADO DE CERDO CON PATATAS DADO
 PORK AND DICED POTATOES STEW
FRUTA
 FRUIT

26
NO LECTIVO

29
NO LECTIVO

30
NO LECTIVO

31
NO LECTIVO



¡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.

