

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

6

7

13

20

27

7

14

21

28

8

15

22

29

9

16

23

30

10

17

24

776 Kcal. P.: 13 HC.: 44 L.: 38 G.: 5

LENTEJAS ESTOFADAS
LENTIL STEW

CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO
HOME-STYLE CHICKEN CROQUETTES

ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
GRATED CARROT, OLIVES AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

705 Kcal. P.: 15 HC.: 44 L.: 38 G.: 6

ESPIRALES CON TOMATE Y QUESO
PASTA SPIRALS WITH TOMATO SAUCE AND CHEESE

FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA CON SOFRITO DE AJO Y PIMENTÓN DULCE
GRILLED HAKE FILLET WITH GARLIC AND PAPRIKA

LECHUGA Y OLIVAS
LETTUCE AND OLIVES

FRUTA
FRUIT

654 Kcal. P.: 23 HC.: 30 L.: 45 G.: 11

CREMA DE ZANAHORIAS CON ACEITE DE ALBAHACA
CREAM OF CARROTS WITH BASIL OIL

CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON MANZANA
ROAST CHICKEN WITH BAKED APPLE

FRUTA
FRUIT

599 Kcal. P.: 12 HC.: 40 L.: 45 G.: 8

SOPA DE ESTRELLAS
PASTA STAR SOUP

TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE

TOMATE NATURAL
FRESH TOMATO

FRUTA
FRUIT

781 Kcal. P.: 15 HC.: 43 L.: 40 G.: 12

ENSALADA DE PASTA TRICOLOR
TRICOLOR PASTA SALAD

ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
MEATBALLS WITH VEGETABLES

FRUTA
FRUIT

FESTIVO

666 Kcal. P.: 24 HC.: 26 L.: 48 G.: 11

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA)
TRICOLOR VEGETABLES (BROCCOLI, CARROT AND POTATO)

POLLO ASADO CON TOMILLO
ROAST CHICKEN WITH THYME

TOMATE Y OLIVAS
TOMATO AND OLIVES

FRUTA
FRUIT

603 Kcal. P.: 20 HC.: 37 L.: 37 G.: 7

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
HARICOT BEANS STEW

HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN
SCRAMBLED EGGS WITH HAM

LECHUGA Y JUDIA BROTE
LETTUCE AND MUNG BEAN

FRUTA
FRUIT

610 Kcal. P.: 16 HC.: 37 L.: 45 G.: 16

CREMA DE PUERROS Y CALABACIN
CREAM OF LEEK AND COURGETTE SOUP

CABEZA DE LOMO EN SALSA
PORK HEAD IN SAUCE

ARROZ INTEGRAL
WHOLE MEAL RICE

HELADO
ICE CREAM

531 Kcal. P.: 19 HC.: 32 L.: 46 G.: 13

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
GREEN BEANS WITH CARROT

HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA POCHADA
GRILLED BEEF BURGER WITH ONION

PATATAS DADO
DICED POTATOES

FRUTA
FRUIT

721 Kcal. P.: 28 HC.: 33 L.: 36 G.: 9

LENTEJAS CON VERDURAS
LENTILS WITH VEGETABLES

CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
ROAST CHICKEN WITH ROSEMARY

LECHUGA Y PEPINO
LETTUCE AND CUCUMBER

FRUTA
FRUIT

712 Kcal. P.: 13 HC.: 42 L.: 42 G.: 10

ESPIRALES A LA CARBONARA
PASTA SPIRALS CARBONARA

TORTILLA DE CALABACÍN
COURGETTE OMELETTE

TOMATE Y ZANAHORIA
TOMATO AND CARROT

FRUTA
FRUIT

627 Kcal. P.: 19 HC.: 47 L.: 31 G.: 11

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES

COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
SCRAMBLED EGGS STEW

FRUTA
FRUIT

JORNADA FISH REVOLUTION

739 Kcal. P.: 19 HC.: 45 L.: 34 G.: 7

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
PAELLA WITH VEGETABLES

PALOMETA EN SALSA DE TOMATE CON PATATA DE MAR
OVEN-COOKED BREAM WITH TOMATO SAUCE WITH SEA POTATO

YOGUR
YOGHURT

603 Kcal. P.: 19 HC.: 39 L.: 40 G.: 12

SOPA DE PICADILLO
PICADILLO SOUP WITH HAM, CHICKEN AND NOODLES WITH PASTA STARS

HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
GRILLED TURKEY BURGER

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ, PEPINO Y JUDIA BROTE
LETTUCE, SWEETCORN, CUCUMBER AND MUNG BEANS SALAD

HELADO
ICE CREAM

775 Kcal. P.: 17 HC.: 39 L.: 41 G.: 7

JORNADA "OÍDO COCINA"

CREMA DE VERDURAS CON CRUJIENTE DE JAMÓN (ACELGA, CALABACÍN, PUERRO, ZANAHORIA)
VEGETABLE CREAM WITH CRISPY HAM (CHARD, COURGETTE, LEEK, CARROT)

PECHUGA DE POLLO EMPANADA EN CORN FLAKES
CHICKEN BREAST BREADED IN CORN FLAKES

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

FRUTA
FRUIT

701 Kcal. P.: 15 HC.: 42 L.: 40 G.: 7

ESPAGUETIS AL PESTO
PASTA WITH PESTO SAUCE

FILETE DE MERLUZA A LA VIZCAÍNA
VIZCAINA STYLE HAKE FILLET

LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT

FRUTA
FRUIT

720 Kcal. P.: 17 HC.: 34 L.: 44 G.: 11

ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ INTEGRAL
HARICOT BEANS WITH (ECOLOGICAL) RICE

TORTILLA DE QUESO
CHEESE OMELETTE

LECHUGA
LETTUCE

FRUTA
FRUIT



¡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.

