

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 790 Kcal. P.: 12 HC.: 29 L.: 57 G.: 15

CREMA DE CALABAZA
CREAM OF PUMPKIN SOUP
LOMO DE SAJONIA
PORK LOIN SAJONIA STYLE
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
FRUTA
FRUIT

8 801 Kcal. P.: 15 HC.: 38 L.: 43 G.: 7

LENTEJAS CON VERDURAS
LENTILS WITH VEGETABLES
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
TOMATE CON ORÉGANO
TOMATO AND OREGANO
FRUTA
FRUIT

15 700 Kcal. P.: 13 HC.: 49 L.: 36 G.: 9

ARROZ THAI (CON VERDURITAS)
THAI RICE
REVUELTO DE QUESO
SCRAMBLED EGGS WITH CHEESE
LECHUGA Y COL LOMBARDA
LETTUCE AND RED CABBAGE
FRUTA
FRUIT

22

FESTIVO

2 901 Kcal. P.: 18 HC.: 44 L.: 37 G.: 7

MACARRONES CON CREAMOSA DE ALBAHACA
MACARONI WITH CREAMY BASIL SAUCE
PALOMETA EN ADOBO
MARINATED FISH
TOMATE NATURAL
FRESH TOMATO
LÁCTEO
DAIRY

9 700 Kcal. P.: 18 HC.: 46 L.: 34 G.: 7

TALLARINES A LA NAPOLITANA
NAPOLITANAN TAGLIATELLE
MEDALLÓN DE BACALAO A LA PLANCHA CON SOFRITO DE AJO
GRILLED COD WITH GARLIC
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, ACEITUNAS Y MAÍZ
LETTUCE, BEETROOT, OLIVES AND SWEETCORN SALAD
LÁCTEO
DAIRY

16 837 Kcal. P.: 20 HC.: 29 L.: 49 G.: 11

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS
CREAM OF CARROT, POTATO & ONION SOUP
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
ROAST CHICKEN WITH LEMON AND THYME
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
LÁCTEO
DAIRY

23 836 Kcal. P.: 15 HC.: 43 L.: 38 G.: 7

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON CHORIZO Y VERDURAS)
HOME STYLE LENTILS STEW (WITH RED SAUSAGE AND VEGETABLES)
CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO
HOME-STYLE CHICKEN CROQUETTES
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
GRATED CARROT, OLIVES AND SWEETCORN
LÁCTEO
DAIRY

3 740 Kcal. P.: 15 HC.: 38 L.: 42 G.: 7

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
HARICOT BEANS AND CARROT STEW
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
EGGS WITH RATATOUILLE
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
FRUTA
FRUIT

10 697 Kcal. P.: 6 HC.: 41 L.: 49 G.: 7

CREMA DE CALABACÍN
CREAM OF COURGETTE SOUP
EMPANADO DE PAVO Y QUESO
BREADED TURKEY AND CHEESE
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
FRUTA
FRUIT

17 565 Kcal. P.: 21 HC.: 42 L.: 30 G.: 4

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
HARICOT BEANS WITH VEGETABLES
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
BAKED HAKE FILLET
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA
FRUIT

24 763 Kcal. P.: 15 HC.: 50 L.: 33 G.: 5

ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES, ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE
RICE WITH VEGETABLES (PEAS, CARROT AND GREEN BEANS)
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADEJO
CRISPY TEMPURA OF POLLOCK
TOMATE NATURAL
FRESH TOMATO
FRUTA
FRUIT

4 851 Kcal. P.: 21 HC.: 41 L.: 37 G.: 11

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
RICE WITH TOMATO SAUCE Y OREGANO
POLLO A LA AMERICANA
AMERICANA STYLE CHICKEN
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
LÁCTEO
DAIRY

11 793 Kcal. P.: 20 HC.: 52 L.: 26 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
LÁCTEO
DAIRY

18 597 Kcal. P.: 23 HC.: 38 L.: 37 G.: 14

SOPA DE ESTRELLAS
PASTA STAR SOUP
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON GUISANTES, ZANAHORIA, Y PATATA
MEATBALLS WITH VEGETABLES
LÁCTEO
DAIRY

25 793 Kcal. P.: 20 HC.: 52 L.: 26 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
LÁCTEO
DAIRY

5 689 Kcal. P.: 15 HC.: 31 L.: 51 G.: 12

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE Y ZANAHORIA)
TRICOLOR VEGETABLES
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
GRILLED BEEF BURGER
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
FRUTA
FRUIT

12 817 Kcal. P.: 15 HC.: 47 L.: 36 G.: 13

MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL

ARROZ A LA VENECIANA
VENECIANA STYLE RICE
SECRETO DE CERDO A LA PIZZA
SECRET PORK PIZZA STYLE
PATATAS DADO
DICED POJATOS
GELATINA DE FRESA
STRAWBERRY GELATIN

19

FESTIVO

26 498 Kcal. P.: 15 HC.: 51 L.: 31 G.: 7

JORNADA FISH REVOLUTION
BONIATO ASADO EN PURE CON ACEITE DE ALBAHACA
ROASTED BONIATO IN PURÉE WITH BASIL OIL
TALLARINES DE MERLUZA CON JULIANA DE SETAS
FISH NOODLES WITH JULIENNE MUSHROOMS
YOGUR
YOGHURT

NOTAS: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE CALABAZA,
LOMO DE SAJONIA
PATATAS FRITAS
FRUTA

2

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
PALOMETA AL HORNO
TOMATE NATURAL
LÁCTEO

3

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
PATATAS FRITAS
FRUTA

4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO A LA AMERICANA
ENSALADA VERDE
LÁCTEO

5

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE Y ZANAHORIA)
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

8

COLIFLOR AL AJO ARRIERO
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA

9

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, ACEITUNAS Y MAÍZ
LÁCTEO

10

CREMA DE CALABACÍN
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

11

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

12

MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL
ARROZ A LA VENECIANA
SECRETO DE CERDO A LA PIZZA
PATATAS DADO
GELATINA DE FRESA

15

ARROZ THAI (CON VERDURITAS)
REVUELTO DE QUESO
LECHUGA Y COL LOMBARDA
FRUTA

16

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
PATATAS FRITAS
LÁCTEO

17

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

18

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
ALBONDIGAS DE TERNERA CON SALSA DE MAIZENA
LÁCTEO

19

FESTIVO

22

FESTIVO

23

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
LÁCTEO

24

ARROZ A LA JARDINERA CON GUIANTES, ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
TOMATE NATURAL
FRUTA

25

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

26

JORNADA FISH REVOLUTION
BONIATO ASADO EN PURE CON ACEITE DE ALBAHACA
TALLARINES DE MERLUZA CON JULIANA DE SETAS
YOGUR

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE CALABAZA,
LOMO DE SAJONIA
PATATAS FRITAS
FRUTA

2

MACARRONES CON CREMOSA DE ALBAHACA
PALOMETA EN ADOBO
TOMATE NATURAL
LÁCTEO

3

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
PATATAS FRITAS
FRUTA

4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO A LA AMERICANA
ENSALADA VERDE
LÁCTEO

5

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE Y ZANAHORIA)
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

8

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA

9

TALLARINES A LA NAPOLITANA
MEDALLÓN DE BACALAO A LA PLANCHA CON SOFRITO DE AJO
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, ACEITUNAS Y MAÍZ
LÁCTEO

10

CREMA DE CALABACÍN
EMPANADO DE PAVO Y QUESO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

11

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
LÁCTEO

12

MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL
ARROZ A LA VENECIANA
SECRETO DE CERDO A LA PIZZA
PATATAS DADO
GELATINA DE FRESA

15

ARROZ THAI (CON VERDURITAS)
REVUELTO DE QUESO
LECHUGA Y COL LOMBARDA
FRUTA

16

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
PATATAS FRITAS
LÁCTEO

17

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

18

SOPA DE ESTRELLAS
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON GUISANTES, ZANAHORIA, Y PATATA
LÁCTEO

19

FESTIVO

22

FESTIVO

23

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON CHORIZO Y VERDURAS)
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
LÁCTEO

24

ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES, ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADAJEO
TOMATE NATURAL
FRUTA

25

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
LÁCTEO

26

JORNADA FISH REVOLUTION
BONIATO ASADO EN PURE CON ACEITE DE ALBAHACA
TALLARINES DE MERLUZA CON JULIANA DE SETAS
YOGUR

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE CALABAZA,
LOMO DE SAJONIA
PATATAS FRITAS
FRUTA

2

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
PALOMETA EN ADOBO
TOMATE NATURAL
LÁCTEO

3

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
PAVO SALTEADO CON VERDURAS
PATATAS FRITAS
FRUTA

4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO A LA AMERICANA
ENSALADA VERDE
LÁCTEO

5

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE
Y ZANAHORIA)
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

8

LENTEJAS CON VERDURAS
PECHUGA DE PAVO EN SALSA
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA

9

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
FILETE DE ABADÉJO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA,
ACEITUNAS Y MAÍZ
LÁCTEO

10

CREMA DE CALABACÍN
EMPANADO DE PAVO Y QUESO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

11

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

12

MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL
ARROZ A LA VENECIANA
SECRETO DE CERDO A LA PIZZA
PATATAS DADO
GELATINA DE FRESA

15

ARROZ THAI (CON VERDURITAS)
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
LECHUGA Y COL LOMBARDA
FRUTA

16

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
PATATAS FRITAS
LÁCTEO

17

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

18

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA, Y PATATA
LÁCTEO

19

FESTIVO

22

FESTIVO

23

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON
CHORIZO Y VERDURAS)
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
LÁCTEO

24

ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES,
ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE
FILETE DE ABADÉJO AL HORNO
TOMATE NATURAL
FRUTA

25

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

26

JORNADA FISH REVOLUTION
BONIATO ASADO EN PURE CON ACEITE DE
ALBAHACA
FILETE DE MERLUZA A LA GALLEGA
YOGUR

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE CALABAZA,
LOMO DE SAJONIA
PATATAS FRITAS
FRUTA

2

MACARRONES AL AJILLO
PALOMETA EN ADOBO
TOMATE NATURAL
YOGUR DE SOJA

3

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
PATATAS FRITAS
FRUTA

4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO A LA AMERICANA
ENSALADA VERDE
YOGUR DE SOJA

5

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE
Y ZANAHORIA)
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

8

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA

9

TALLARINES CON TOMATE
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA,
ACEITUNAS Y MAÍZ
YOGUR DE SOJA

10

CREMA DE CALABACÍN
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

11

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y
REPOLLO
YOGUR DE SOJA

12

MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL
ARROZ CON POLLO
SECRETO DE CERDO AL HORNO
PATATAS DADO
GELATINA DE FRESA

15

ARROZ THAI (CON VERDURITAS)
HUEVOS REVUELTOS
LECHUGA Y COL LOMBARDA
FRUTA

16

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
PATATAS FRITAS
YOGUR DE SOJA

17

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

18

SOPA DE ESTRELLAS
TERNERA EN SALSAS
YOGUR DE SOJA

19

FESTIVO

22

FESTIVO

23

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON
CHORIZO Y VERDURAS)
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
YOGUR DE SOJA

24

ARROZ A LA JARDINERA CON GUIANTES,
ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
TOMATE NATURAL
FRUTA

25

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y
REPOLLO
YOGUR DE SOJA

26

JORNADA FISH REVOLUTION
BONIATO ASADO EN PURE CON ACEITE DE
ALBAHACA
TALLARINES DE MERLUZA CON JULIANA DE
SETAS
YOGUR DE SOJA

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE CALABAZA,
LOMO DE SAJONIA
PATATAS FRITAS
FRUTA

2

MACARRONES CON CREMOSA DE ALBAHACA
PALOMETA EN ADOBO
TOMATE NATURAL
LÁCTEO

3

ACELGAS A LA GALLEGA CON PIMENTON
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
PATATAS FRITAS
FRUTA

4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO EN SALSA
ENSALADA VERDE
LÁCTEO

5

BRÓCOLI REHOGADO
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

8

COLIFLOR AL AJO ARRIERO
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA

9

TALLARINES A LA NAPOLITANA
MEDALLÓN DE BACALAO A LA PLANCHA CON
SOFRITO DE AJO
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA,
ACEITUNAS Y MAÍZ
LÁCTEO

10

CREMA DE CALABACÍN
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

11

SOPA DE PASTA
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
LÁCTEO

12

MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL
ARROZ CON POLLO
SECRETO DE CERDO A LA PIZZA
PATATAS DADO
GELATINA DE FRESA

15

ARROZ CON VERDURAS
REVUELTO DE QUESO
LECHUGA Y COL LOMBARDA
FRUTA

16

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
PATATAS FRITAS
LÁCTEO

17

PATATAS CON PIMIENTOS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

18

SOPA DE ESTRELLAS
TERNERA EN SALSA
LÁCTEO

19

FESTIVO

22

FESTIVO

23

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
LÁCTEO

24

ARROZ CON VERDURAS
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADEJO
TOMATE NATURAL
FRUTA

25

SOPA DE PASTA
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
LÁCTEO

26

JORNADA FISH REVOLUTION
BONIATO ASADO EN PURE CON ACEITE DE
ALBAHACA
FILETE DE MERLUZA A LA GALLEGA
YOGUR

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

CREMA DE CALABAZA,
LOMO DE SAJONIA
PATATAS FRITAS
FRUTA

2

MACARRONES CON CREMOSA DE ALBAHACA
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON
VERDURAS
TOMATE NATURAL
LÁCTEO

3

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
PATATAS FRITAS
FRUTA

4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
POLLO A LA AMERICANA
ENSALADA VERDE
LÁCTEO

5

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE
Y ZANAHORIA)
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

8

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA

9

TALLARINES A LA NAPOLITANA
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA,
ACEITUNAS Y MAÍZ
LÁCTEO

10

CREMA DE CALABACÍN
EMPANADO DE PAVO Y QUESO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

11

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y
REPOLLO
LÁCTEO

12

MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL
ARROZ A LA VENECIANA
SECRETO DE CERDO A LA PIZZA
PATATAS DADO
GELATINA DE FRESA

15

ARROZ THAI (CON VERDURITAS)
REVUELTO DE QUESO
LECHUGA Y COL LOMBARDA
FRUTA

16

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
PATATAS FRITAS
LÁCTEO

17

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

18

SOPA DE ESTRELLAS
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA, Y PATATA
LÁCTEO

19

FESTIVO

22

FESTIVO

23

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON
CHORIZO Y VERDURAS)
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
LÁCTEO

24

ARROZ A LA JARDINERA CON GUISANTES,
ZANAHORIA Y JUDÍA VERDE
FILETE DE CERDO A LA PLANCHA
TOMATE NATURAL
FRUTA

25

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y
REPOLLO
LÁCTEO

26

JORNADA FISH REVOLUTION
BONIATO ASADO EN PURE CON ACEITE DE
ALBAHACA
JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO
YOGUR

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



¡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.

