

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

□

□

□

□

6

7

8

11

12

13

14

15

18

19

20

21

22

25

26

27

28

29

FESTIVO

870 Kcal. P.: 22 HC.: 39 L.: 37 G.: 10
CODITOS CON SALSA DE CALABAZA Y PARMESANO
 ELBOWS WITH PUMPKIN AND PARMESAN SAUCE
POLLO ASADO AL LIMON Y TOMILLO
 ROAST CHICKEN WITH LEMON AND THYME
LECHUGA Y TOMATE
 LETTUCE AND TOMATO
 FRUTA
 FRUIT

553 Kcal. P.: 15 HC.: 48 L.: 33 G.: 8
BRÓCOLI CON PATATAS
 BROCCOLI WITH POTATOES
CANELONES RELLENOS DE CARNE CON BECHAMEL SUAVE
 MEAT CANNELONI WITH CREAMY BECHAMEL SAUCE
 FRUTA
 FRUIT

871 Kcal. P.: 8 HC.: 48 L.: 41 G.: 7
MACARRONES A LA INGLESA
 ENGLISH STYLE MACARONI
EMPANADO DE PAVO Y QUESO
 BREADED TURKEY AND CHEESE
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
 GRATED CARROT, OLIVES AND SWEETCORN
 FRUTA
 FRUIT

833 Kcal. P.: 15 HC.: 35 L.: 47 G.: 8
LENTEJAS GUIADAS CON BACÓN
 STEWED LENTILS WITH BACON
TORTILLA DE PATATAS
 SPANISH OMELETTE
ENSALADA VERDE
 GREEN SALAD
 FRUTA
 FRUIT

673 Kcal. P.: 15 HC.: 31 L.: 51 G.: 12
DUBLIN CODDLE
 "DUBLIN CODDLE"
REVUELTO DE ATÚN
 SCRAMBLED EGGS WITH TUNA FISH
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
 LETTUCE AND SHREDDED CARROT
 FRUTA
 FRUIT

682 Kcal. P.: 16 HC.: 52 L.: 30 G.: 5
ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS
 RICE WITH PORK LOIN AND VEGETABLES
FOGONERO EN SALSA
 FISH IN SAUCE
ENSALADA VERDE
 GREEN SALAD
 FRUTA
 FRUIT

610 Kcal. P.: 25 HC.: 33 L.: 40 G.: 9
JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y JAMÓN
 GREEN BEANS WITH POTATOES AND HAM
GUISO DE CERDO A LA ITALIANA CON ACEITUNAS NEGRAS
 ITALIAN PORK STEW WITH BLACK OLIVES
PATATA ASADA
 ROAST POTATOES
 FRUTA
 FRUIT

655 Kcal. P.: 15 HC.: 59 L.: 24 G.: 4
ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS
 RICE WITH FRESH TOMATO AND BLACK OLIVES
FILETE DE MERLUZA ORLY
 HAKE FILLET IN BATTER
ZANAHORIA RALLADA
 GRATED CARROT
 FRUTA
 FRUIT

667 Kcal. P.: 18 HC.: 36 L.: 40 G.: 9
ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
 RED KIDNEY BEANS STEW
TORTILLA DE CALABACÍN
 COURGETTE OMELETTE
TOMATE NATURAL
 FRESH TOMATO
 FRUTA
 FRUIT

931 Kcal. P.: 8 HC.: 38 L.: 52 G.: 9
CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
 CREAM OF TRICOLOR VEGETABLES SOUP
PIZZA
 PIZZA
TOMATE CON ORÉGANO
 TOMATO AND OREGANO
FRUTA
 FRUIT

695 Kcal. P.: 19 HC.: 50 L.: 30 G.: 4
ARROZ CON POLLO Y VERDURAS
 RICE WITH CHICKEND AND VEGETABLES
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE
 OVEN-COOKED BREAM WITH TOMATO SAUCE, GARLIC AND ONIONS
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA
 LETTUCE WITH TOMATO AND BEETROOT SALAD
 FRUTA
 FRUIT

761 Kcal. P.: 19 HC.: 53 L.: 24 G.: 6
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
FRUTA
 FRUIT

692 Kcal. P.: 8 HC.: 45 L.: 44 G.: 9
CREMA DE COLIFLOR CON ACEITE DE SOBRASADA
 CREAM OF CAULIFLOWER SOUP WITH SOBRASADA
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
 HAM CROQUETTES
LECHUGA Y MAÍZ
 LETTUCE AND SWEETCORN
 FRUTA
 FRUIT

835 Kcal. P.: 14 HC.: 41 L.: 43 G.: 13
ARROZ THAI (CON VERDURITAS)
 THAI RICE
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUISANTES
 MEATBALLS WITH CARROTS AND PEAS
ENSALADA VERDE
 GREEN SALAD
YOGUR
 YOGHURT

642 Kcal. P.: 23 HC.: 37 L.: 38 G.: 11
CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES
 CREAM OF VEGETABLE SOUP WITH CROUTONS
PECHUGA DE POLLO EN DISFRAZ DE PIZZA
 CHICKEN BREAST IN PIZZA COSTUME
LECHUGA Y TOMATE
 LETTUCE AND TOMATO
NATILLAS
 CUSTARD CREAM

653 Kcal. P.: 26 HC.: 26 L.: 47 G.: 13
CREMA DE CALABACÍN
 CREAM OF COURGETTE SOUP
POLLO ASADO CON SALSA BARBACOA
 ROAST CHICKEN WITH BARBECUE SAUCE
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
 FRESH TOMATO SLICES
YOGUR
 YOGHURT

629 Kcal. P.: 29 HC.: 27 L.: 44 G.: 14
"DÍA DE LA PAZ"
SOPA MARAVILLA CON PICADILLO
 MINCE SOUP WITH PASTA
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
 ROAST CHICKEN WITH ROSEMARY
LECHUGA Y CEBOLLA
 LETTUCE AND ONION
YOGUR
 YOGHURT



¡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.

