

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

5

4

1 583 Kcal. P.: 18 HC.: 61 L.: 19 G.: 4

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
 SEA AND MOUNTAIN RICE WITH PORK AND SEA CHORIZO
MERLUZA REBOZADA SOBRE PISTO ESPECIADO
 BATTERED HAKE ON SPICY PISTO
GELATINA
 JELLY

2 655 Kcal. P.: 24 HC.: 33 L.: 41 G.: 10

SOPA DE LETRAS
 PASTA LETTER SOUP
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
 CHICKEN IN GREEK SAUCE
LECHUGA Y CEBOLLA
 LETTUCE AND ONION
FRUTA
 FRUIT

3 556 Kcal. P.: 15 HC.: 45 L.: 38 G.: 11

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON PICATOSTES
 PUMPKIN AND CARROTS CREAM WITH CROUTONS
LASAÑA DE CARNE CON QUESO PARMESANO GRATINADO
 MEAT LASAGNA WITH CHEESE AU GRATIN
YOGUR
 YOGHURT

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

765 Kcal. P.: 12 HC.: 47 L.: 36 G.: 5

LENTEJAS A LA JARDINERA
 VEGETABLE LENTILS
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
 HAM CROQUETTES
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
 SWEETCORN AND GRATED CARROTS
FRUTA
 FRUIT

10

671 Kcal. P.: 23 HC.: 48 L.: 28 G.: 7

PAELLA DE VERDURAS
 PAELLA WITH VEGETABLES
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
 CURRIED TURKEY STEW
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
 LETTUCE, CUCUMBER AND SWEETCORN SALAD
YOGUR
 YOGHURT

13

656 Kcal. P.: 27 HC.: 28 L.: 42 G.: 12

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
 BROCCOLI GRATIN WITH EDAM CHEESE
POLLO A LA HORTELANA
 VEGETABLE CHICKEN
LECHUGA Y MAÍZ
 LETTUCE AND SWEETCORN
FRUTA
 FRUIT

14

758 Kcal. P.: 15 HC.: 37 L.: 42 G.: 8

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
 HARIOT BEANS AND CARROT STEW
TORTILLA DE PATATAS
 SPANISH OMELETTE
LECHUGA Y TOMATE
 LETTUCE AND TOMATO
FRUTA
 FRUIT

15

850 Kcal. P.: 15 HC.: 43 L.: 41 G.: 14

MAR Báltico: FINLANDIA
MAKARONILAATIKKO (CAZUELA DE MACARRONES)
 MAKARONILAATIKKO (MACARONI CASSEROLE)
LIHAPULLAT (ALBÓNDIGAS FINLANDESAS)
 LIHAPULLAT (FINNISH MEATBALLS)
GELATINA
 JELLY

16

638 Kcal. P.: 19 HC.: 48 L.: 30 G.: 11

SOPA DE COCIDO
 TRADITIONAL SPANISH "COCIDO" STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
 CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, CHORIZO, POTATO & CABBAGE STEW
FRUTA
 FRUIT

17

802 Kcal. P.: 15 HC.: 43 L.: 41 G.: 9

ARROZ CALDOSO
 RICE AND VEGETABLE STEW
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
 ANDALUSIAN STYLE ANCHOVY
TOMATE Y OLIVAS
 TOMATO AND OLIVES
YOGUR
 YOGHURT

20

618 Kcal. P.: 20 HC.: 40 L.: 36 G.: 8

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON CHORIZO Y VERDURITAS
 HOMEMADE LENTIL AND CHORIZO STEW
TORTILLA DE JAMÓN YORK
 HAM OMELETTE
FRUTA
 FRUIT

21

619 Kcal. P.: 15 HC.: 58 L.: 24 G.: 4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
 RICE WITH TOMATO SAUCE Y OREGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
 HAKE IN GREEN SAUCE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
 MUNG BEAN SPROUT SALAD
FRUTA
 FRUIT

22

719 Kcal. P.: 12 HC.: 46 L.: 41 G.: 11

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD
 CHRISTMAS SOUP
PIZZA
 PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE
 CHOCOLATE CUSTARD CREAM

11

10

9

8

7



¡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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
MERLUZA EN SALSA
GELATINA

2

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS CON MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
LIHAPULLAT (ALBÓNDIGAS FINLANDEAS)
GELATINA

16

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

17

ARROZ CALDOSO
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TORTILLA DE JAMÓN YORK
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
PINCHITOS DE PAVO
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ CON VERDURAS
GUISANTES ENCEBOLLADOS
GELATINA

2

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
HUEVO REVUELTO CON VERDURAS SALTEADAS
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON
PICATOSTES
LASAÑA VEGETAL DE ESPINACA CON SALSA
DE TOMATE Y PARMESANO
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
CROQUETAS DE QUESO
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
HABAS CON ZANAHORIAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MACARRONES CON VERDURAS
HAMBURGUESA VEGETAL
GELATINA

16

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
GARBANZOS CON VERDURAS
FRUTA

17

ARROZ CON VERDURAS
HUEVOS REVUELTOS
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
GUISANTES ENCEBOLLADOS
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE VERDURAS CON PASTA
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



1 Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

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

2

Desarrollamos e implantamos nuestros Protocolos de Seguridad y Prevención, verificados por Bureau Veritas Certification.



BUREAU VERITAS

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.

Scolarest

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ CON VERDURAS
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
GELATINA

2

SOPA DE LETRAS
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON
PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
ENSALADA VERDE
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA VERDE
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
ENSALADA VERDE
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MAKARONILAATIKKO (CAZUELA DE
MACARRONES)
LIHAPULLAT (ALBÓNDIGAS FINLANDESAS)
GELATINA

16

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

17

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON
CHORIZO Y VERDURITAS
TORTILLA DE JAMÓN YORK
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ CON VERDURAS
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
GELATINA

2

SOPA DE LETRAS
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

ARROZ CON VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

CREMA DE VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MACARRONES CON VERDURAS
MAGRO DE CERDO EN SALSA CON VERDURAS
GELATINA

16

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

17

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TORTILLA FRANCESA
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE VERDURAS CON PASTA
PIZZA
YOGUR

□

□

□

□

□

□

□



¡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

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



1 Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

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

2

Desarrollamos e implantamos nuestros Protocolos de Seguridad y Prevención, verificados por Bureau Veritas Certification.



BUREAU VERITAS

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.

Scolarest

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ CON VERDURAS
MERLUZA REBOZADA SOBRE PISTO ESPECIADO
YOGUR

2

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON
PICATOSTES
LASAÑA VEGETAL DE ESPINACA CON SALSA
DE TOMATE Y PARMESANO
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
CROQUETAS DE QUESO
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MACARRONES CON VERDURAS
PINCHITOS DE PAVO
YOGUR

16

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y
FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE VERDURAS CON PASTA
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ CON VERDURAS
MERLUZA REBOZADA SOBRE PISTO ESPECIADO
YOGUR

2

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON
PICATOSTES
LASAÑA VEGETAL DE ESPINACA CON SALSA
DE TOMATE Y PARMESANO
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
CROQUETAS DE QUESO
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MACARRONES CON VERDURAS
PINCHITOS DE PAVO
YOGUR

16

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y
FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE VERDURAS CON PASTA
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
GELATINA

2

SOPA DE LETRAS
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON
PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MAKARONILAATIKKO (CAZUELA DE
MACARRONES)
LIHAPULLAT (ALBÓNDIGAS FINLANDESAS)
GELATINA

16

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

17

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON
CHORIZO Y VERDURITAS
TORTILLA DE JAMÓN YORK
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE ABADEJO EN SALSA
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
MERLUZA REBOZADA SOBRE PISTO ESPECIADO
GELATINA

2

SOPA DE LETRAS
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MAKARONILAATIKKO (CAZUELA DE MACARRONES)
LIHAPULLAT (ALBÓNDIGAS FINLANDESAS)
GELATINA

16

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

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON CHORIZO Y VERDURITAS
TORTILLA DE JAMÓN YORK
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
MERLUZA EN SALSA
GELATINA

2

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL HORNO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS CON MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
FRUTA

13

BRÓCOLI CON PATATAS
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
MAGRO DE CERDO EN SALSA CON VERDURAS
GELATINA

16

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

17

ARROZ CALDOSO
FILETE DE ABADEJO A LA PLANCHA
TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

20

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TORTILLA DE JAMÓN YORK
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
PINCHITOS DE PAVO
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:

[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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
MERLUZA REBOZADA SOBRE PISTO ESPECIADO
GELATINA

2

SOPA DE LETRAS
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON PICATOSTES
LASAÑA DE CARNE CON QUESO PARMESANO GRATINADO
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

ARROZ CON VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

CREMA DE VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MAKARONILAATIKKO (CAZUELA DE MACARRONES)
LIHAPULLAT (ALBÓNDIGAS FINLANDESAS)
GELATINA

16

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

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON CHORIZO Y VERDURITAS
TORTILLA DE JAMÓN YORK
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSAS VERDES
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ CON VERDURAS
MERLUZA EN SALSA
GELATINA

2

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON
PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA)
MAGRO DE CERDO EN SALSA CON VERDURAS
GELATINA

16

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

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y
FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON
CHORIZO Y VERDURITAS
POLLO EN SALSA
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ CON VERDURAS
MERLUZA EN SALSA
GELATINA

2

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON
PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA)
MAGRO DE CERDO EN SALSA CON VERDURAS
GELATINA

16

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

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y
FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON
CHORIZO Y VERDURITAS
POLLO EN SALSA
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
MERLUZA REBOZADA SOBRE PISTO ESPECIADO
GELATINA

2

SOPA DE LETRAS
POLLO AL HORNO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
POSTRE VEGETAL DE SOJA

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS CON MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

13

BRÓCOLI CON PATATAS
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MACARRONES CON VERDURAS
MAGRO DE CERDO EN SALSA CON VERDURAS
GELATINA

16

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

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON CHORIZO Y VERDURITAS
TORTILLA DE JAMÓN YORK
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD
PINCHITOS DE PAVO
POSTRE VEGETAL DE SOJA



¡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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
MERLUZA REBOZADA SOBRE PISTO ESPECIADO
GELATINA

2

SOPA DE LETRAS
POLLO AL HORNO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON PICATOSTES
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
POSTRE VEGETAL DE SOJA

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS CON MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

13

BRÓCOLI CON PATATAS
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MACARRONES CON VERDURAS
MAGRO DE CERDO EN SALSA CON VERDURAS
GELATINA

16

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

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON CHORIZO Y VERDURITAS
TORTILLA DE JAMÓN YORK
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD
PINCHITOS DE PAVO
POSTRE VEGETAL DE SOJA



¡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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
MERLUZA REBOZADA SOBRE PISTO ESPECIADO
GELATINA

2

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
HUEVO REVUELTO CON VERDURAS SALTEADAS
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON PICATOSTES
LASAÑA VEGETAL DE ESPINACA CON SALSA DE TOMATE Y PARMESANO
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
PINCHITOS DE PAVO
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MAKARONILAATIKKO (CAZUELA DE MACARRONES)
MAGRO DE CERDO EN SALSA CON VERDURAS
GELATINA

16

SOPA DE COCIDO
GARBANZOS CON VERDURAS
FRUTA

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON CHORIZO Y VERDURITAS
TORTILLA DE JAMÓN YORK
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE VERDURAS CON PASTA
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
MERLUZA REBOZADA SOBRE PISTO ESPECIADO
GELATINA

2

SOPA DE LETRAS
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON PICATOSTES
LASAÑA DE CARNE CON QUESO PARMESANO GRATINADO
YOGUR

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

LENTEJAS A LA JARDINERA
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

10

PAELLA DE VERDURAS
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
YOGUR

13

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
POLLO A LA HORTELANA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

14

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

15

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MAKARONILAATIKKO (CAZUELA DE MACARRONES)
LIHAPULLAT (ALBÓNDIGAS FINLANDESAS)
GELATINA

16

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

17

ARROZ CALDOSO
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
TOMATE Y OLIVAS
YOGUR

20

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON CHORIZO Y VERDURITAS
TORTILLA DE JAMÓN YORK
FRUTA

21

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
MERLUZA EN SALSAS VERDES
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
FRUTA

22

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD
PIZZA
NATILLAS DE CHOCOLATE



¡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.

