

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

FESTIVO

FESTIVO

5

NO LECTIVO

6

755 Kcal. P.: 15 HC.: 46 L.: 37 G.: 10

ESPAGUETIS A LA CARBONARA CON CREMA DE LECHE Y BACON
SPAGHETTI CARBONARA

REVUELTO DE PATATAS Y CHAMPIÑÓN
SCRAMBLED EGGS WITH POTATOES AND MUSHROOM

ENSALADA DE LECHUGA, SURIMI Y MAÍZ
LETTUCE, SURIMI AND CORN SALAD

FRUTA
FRUIT

7

816 Kcal. P.: 25 HC.: 27 L.: 45 G.: 11

CREMA DE PUERROS Y CALABACIN CON COSTRÓN INTEGRAL
CREAM OF LEEK AND COURGETTE WITH INTEGRAL BREAD SOUP

POLLO EN PEPITORIA
CHICKEN WITH VEGETABLES

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD

FRUTA
FRUIT

8

729 Kcal. P.: 16 HC.: 48 L.: 33 G.: 6

RECETA FISH REVOLUTION
ARROZ DE MONTAÑA CON POLLO Y COSTILLA
RICE WITH CHICKEN AND RIB

MERLUZA CON HUMMUS DE GARBANZO Y COLIFLOR
HAKE WITH CHICKPEA HUMMUS AND CAULIFLOWER

FRUTA
FRUIT

9

680 Kcal. P.: 20 HC.: 39 L.: 38 G.: 13

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

COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
CHICKPEAS, MEAT, SAUSAGE, POTATO & CARROTS STEW

YOGUR
YOGHURT

12

763 Kcal. P.: 15 HC.: 23 L.: 60 G.: 19

WOK DE BROCOLI Y SOJA
BROCCOLI AND SOY WOK

LOMO DE CERDO CON SALSA DEMIGLACE
PORK LOIN WITH DEMIGLACE SAUCE

LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

13

663 Kcal. P.: 20 HC.: 36 L.: 38 G.: 9

ALUBIAS BLANCAS CON PUERO CON SALSA DE AZAFRÁN
WHITE BEANS WITH LEEK AND SAFFRON SAUCE

QUICHE DE HUEVO Y CALABACIN
EGG AND COURGETTE QUICHE

LECHUGA Y CEBOLLA
LETTUCE AND ONION

FRUTA
FRUIT

14

750 Kcal. P.: 19 HC.: 50 L.: 30 G.: 6

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA
VEGETABLES RICE

FISH & FISH
FISH & FISH

YOGUR
YOGHURT

15

835 Kcal. P.: 11 HC.: 49 L.: 38 G.: 6

FIDEUA CON POLLO
FIDEUA (NOODLES) WITH CHICKEN
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y MAÍZ
LETTUCE, TOMATO, CARROTS AND SWEET CORN SALAD

FRUTA
FRUIT

16

588 Kcal. P.: 15 HC.: 35 L.: 47 G.: 7

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
CREAM OF TRICOLOR VEGETABLES SOUP

VENTRESCA DE MERLUZA REBOZADA
BATTERED HAKE BELLY

LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

19

595 Kcal. P.: 24 HC.: 39 L.: 34 G.: 9

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
CREAM OF GREEN PEAS SOUP WITH CROUTONS

POLLO ADOBADO CON PISTO DE VERDURAS
MARINATED CHICKEN WITH VEGETABLE PISTO

FRUTA
FRUIT

20

868 Kcal. P.: 18 HC.: 41 L.: 39 G.: 7

PASTA CON CALABACIN Y RICOTTA
PASTA WITH ZUCCHINI AND RICOTTA

SALMON EN COSTRA DE PATATA CRUJIENTE Y TOMATE
SALMON IN CRISPY POTATO AND TOMATO CRUST

LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
LETTUCE AND RED PEPPER

FRUTA
FRUIT

21

676 Kcal. P.: 21 HC.: 34 L.: 42 G.: 9

JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN
GREEN BEANS WITH OLIVE OIL AND PAPRIKA

GOULASH DE CERDO Y MANZANA
PORK GOULASH AND APPLE

ENSALADA VERDE
GREEN SALAD

FRUTA
FRUIT

22

640 Kcal. P.: 23 HC.: 38 L.: 33 G.: 10

LENTEJAS A LA JARDINERA CON BRÓCOLI
VEGETABLE LENTILS WITH BROCCOLI

HAMBURGUESA DE TERNERA PREMIUM CON CEBOLLA CARAMELIZADA
PREMIUM BEEF BURGER WITH CARAMELISED ONION

LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT

FRUTA
FRUIT

23

604 Kcal. P.: 14 HC.: 38 L.: 47 G.: 12

DÍA DEL LIBRO
SOPA DE LETRAS
PASTA LETTER SOUP

DUELOS Y QUEBRANTOS
'DUELOS Y QUEBRANTOS' SCRAMBLED EGGS WITH BACON AND CHORIZO

ENSALADA ILUSTRADA
ILLUSTRATED SALAD

GELATINA DE FRESA
STRAWBERRY GELATIN

26

820 Kcal. P.: 17 HC.: 45 L.: 36 G.: 9

PAELLA ALCANTANA
ALACANT PAELLA

ALBÓNDIGAS CON SETAS VARIADAS
MEATBALLS WITH MUSHROOMS

FRUTA
FRUIT

27

848 Kcal. P.: 13 HC.: 40 L.: 44 G.: 8

ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA (CON TOMATE Y CARNE PICADA)
SPAGHETTI BOLOGNESE

TORTILLA DE PATATA Y JAMÓN YORK
POTATO AND HAM OMELETTE

ENSALADA TROPICAL
TROPICAL SALAD

FRUTA
FRUIT

28

539 Kcal. P.: 13 HC.: 41 L.: 43 G.: 9

CREMA DE COLIFLOR CON ACEITE DE SOBRESADA
CREAM OF CAULIFLOWER SOUP WITH SOBASSADA

FILETE DE POLLO A LA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
ANDALUSIAN STYLE CHICKEN STEAK

LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO

FRUTA
FRUIT

29

672 Kcal. P.: 17 HC.: 44 L.: 35 G.: 11

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

COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
CHICKPEAS, MEAT, SAUSAGE, POTATO & CARROTS STEW

FRUTA
FRUIT

30

775 Kcal. P.: 12 HC.: 39 L.: 47 G.: 13

JORNADA GASTRONÓMICA DE ITALIA
CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA ITALIANA
CON PARMESANO

CREAM OF CARROTS AND LEEKS WITH PARMESAN

PIZZA ROMANA CON TOMATE, QUESO Y JAMÓN
ROMANO PIZZA WITH TOMATO, CHEESE AND HAM

HELADO
ICE CREAM



¡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.

