

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

7 735 Kcal. P.: 16 HC.: 43 L.: 39 G.: 6

ESPIRALES BOLOÑESA (CON TOMATE Y CARNE PICADA)
PASTA SPIRALS BOLOGNESE
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS
HAKE WITH VEGETABLES
LECHUGA Y OLIVAS
LETTUCE AND OLIVES
FRUTA
FRUIT

14 788 Kcal. P.: 18 HC.: 43 L.: 38 G.: 6

ARROZ TRES DELICIAS
CHINESE FRIED RICE
SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y LIMON
BAKED SALMON WITH HERBS AND LEMON
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
LETTUCE AND RED PEPPER
FRUTA
FRUIT

21 712 Kcal. P.: 28 HC.: 32 L.: 36 G.: 9

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA CONFITADA Y JENGIBRE
LENTILS STEWED WITH CARROT CONFIT AND GINGER
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
ROAST CHICKEN WITH ROSEMARY
ENSALADA TROPICAL
TROPICAL SALAD
FRUTA
FRUIT

28 789 Kcal. P.: 17 HC.: 44 L.: 37 G.: 8

27 603 Kcal. P.: 26 HC.: 33 L.: 38 G.: 11

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
BROCCOLI AU GRATIN WITH CHEESE EDAM
RAGOUT DE PAVO
TURKEY RAGOUT
ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ, PEPINO Y JUDIA BROTE
LETTUCE, SWEETCORN, CUCUMBER AND MUNG BEANS SALAD
HELADO
ICE CREAM

8

FESTIVO LOCAL

15 668 Kcal. P.: 17 HC.: 47 L.: 34 G.: 6

JORNADA DE JAPÓN
TALLARINES YAKISOBA AL ESTILO JAPONÉS
JAPANESE-STYLE YAKISOBA NOODLES
YAKITORI DE POLLO
CHICKEN YAKITORI
VERDURAS SALTEADAS Y SOJA
SAUTÉED VEGETABLES AND SOY
FRUTA
FRUIT

22 753 Kcal. P.: 14 HC.: 44 L.: 40 G.: 8

MACARRONES AL PESTO
MACARONI WITH PESTO SAUCE
HUEVO REVUELTO CON VERDURAS SALTEADAS
SCRAMBLED EGGS WITH SAUTÉED VEGETABLES
TOMATE Y ZANAHORIA
TOMATO AND CARROT
FRUTA
FRUIT

29 775 Kcal. P.: 17 HC.: 39 L.: 41 G.: 7

JORNADA ESPECIAL
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

9 777 Kcal. P.: 14 HC.: 37 L.: 46 G.: 8

TABULE DE GARBANZOS CON COUS COUS, TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS
CHICKPEAS SALAD
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
TOMATE NATURAL
FRESH TOMATO
FRUTA
FRUIT

16 617 Kcal. P.: 20 HC.: 39 L.: 35 G.: 7

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
HARICOT BEANS STEW
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON SERRANO
CLASSICS EGGS BROKEN, POTATOES AND HAM
LECHUGA Y JUDIA BROTE
LETTUCE AND MUNG BEAN
FRUTA
FRUIT

23 722 Kcal. P.: 19 HC.: 53 L.: 25 G.: 9

SOPA DE COCIDO CON FIDEO (ECOLÓGICO)
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW SOUP WITH PASTA (ECOLOGICAL)
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, PATATA Y REPOLLO
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, POTATO & CABBAGE STEW
FRUTA
FRUIT

30 676 Kcal. P.: 16 HC.: 37 L.: 43 G.: 8

ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ INTEGRAL
HARICOT BEANS WITH [ECOLOGICAL] RICE
TORTILLA DE CHAMPIÑONES Y SETAS
MUSHROOM OMELETTE
ENSALADA CON ACEITUNAS
OLIVE SALAD
FRUTA
FRUIT

10 716 Kcal. P.: 19 HC.: 43 L.: 37 G.: 9

PAELLA MIXTA
PAELLA
SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE MANZANA
PORK TENDERLOIN IN APPLE SAUCE
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
YOGUR
YOGHURT

17 701 Kcal. P.: 22 HC.: 39 L.: 37 G.: 11

CREMA DE PUERROS Y CALABACIN CON COSTRÓN INTEGRAL
CREAM OF LEEK AND COURGETTE WITH INTEGRAL BREAD SOUP
ESTOFADO DE TERNERA CON CHAMPIÑONES
BEEF WITH MUSHROOMS STEW
ARROZ INTEGRAL
WHOLE MEAL RICE
HELADO
ICE CREAM

24 739 Kcal. P.: 19 HC.: 45 L.: 34 G.: 7

JORNADA FISH REVOLUTION
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



¡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.

