

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

1 683 Kcal. P.: 16 HC.: 26 L.: 57 G.: 18

CREMA DE CALABAZA  
LOMO DE SAJONIA ASADO A LA MIEL  
LECHUGA Y TOMATE  
YOGUR

2 869 Kcal. P.: 17 HC.: 45 L.: 37 G.: 6

MACARRONES CON CREMOSA DE  
ALBAHACA  
PALOMETA EN ADOBO  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

3 673 Kcal. P.: 18 HC.: 39 L.: 37 G.: 9

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON  
ZANAHORIA  
HUEVOS FRITOS CON PISTO  
NATILLAS

4 947 Kcal. P.: 18 HC.: 40 L.: 41 G.: 9

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO  
POLLO A LA AMERICANA  
PATATAS FRITAS  
FRUTA

5 577 Kcal. P.: 18 HC.: 37 L.: 42 G.: 12

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

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

LENTEJAS CON VERDURAS  
TORTILLA DE PATATAS  
TOMATE CON ORÉGANO  
FRUTA

9 637 Kcal. P.: 23 HC.: 44 L.: 31 G.: 7

TALLARINES A LA NAPOLITANA  
FILETE DE BACALAO AL HORNO  
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA,  
ACEITUNAS Y MAÍZ  
YOGUR

10 861 Kcal. P.: 6 HC.: 37 L.: 54 G.: 7

CREMA DE CALABACÍN  
EMPANADO DE PAVO Y QUESO  
PATATAS FRITAS  
CHAMPIÑONES  
FRUTA

11 734 Kcal. P.: 18 HC.: 47 L.: 34 G.: 5

ARROZ CON POLLO Y VERDURAS  
SALMÓN AL HORNO  
VERDURAS  
FRUTA

12 826 Kcal. P.: 18 HC.: 50 L.: 30 G.: 9

**MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL**  
SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON  
GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO,  
POLLO, PATATA Y REPOLLO  
POSTRE DE CARNAVAL

15 677 Kcal. P.: 14 HC.: 50 L.: 34 G.: 6

ARROZ EN PAELLA CON CALAMARES  
TORTILLA FRANCESA  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

16 690 Kcal. P.: 25 HC.: 26 L.: 47 G.: 12

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

17 566 Kcal. P.: 21 HC.: 42 L.: 30 G.: 4

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

18 624 Kcal. P.: 21 HC.: 43 L.: 35 G.: 13

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

19 531 Kcal. P.: 25 HC.: 39 L.: 31 G.: 7

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA  
ESTOFADO DE TERNERA  
FRUTA

22 817 Kcal. P.: 25 HC.: 30 L.: 43 G.: 10

BRÓCOLI CON PATATAS  
POLLO ASADO  
ARROZ CON VERDURAS  
FRUTA

23 869 Kcal. P.: 16 HC.: 46 L.: 35 G.: 9

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA  
(CON CHORIZO Y VERDURAS)  
CROQUETAS DE POLLO Y  
EMPANADILLAS DE ATÚN  
ESPAGUETIS SALTEADOS  
YOGUR

24 783 Kcal. P.: 15 HC.: 49 L.: 34 G.: 5

ARROZ A LA JARDINERA CON  
GUISANTES, ZANAHORIA Y JUDÍA  
VERDE  
FILETE DE ABADEJO A LA ROMANA  
ENSALADA DE TOMATE  
FRUTA

25 508 Kcal. P.: 16 HC.: 63 L.: 14 G.: 2

SOPA DE PASTA  
GARBANZOS ESTOFADOS  
FRUTA

26 723 Kcal. P.: 16 HC.: 34 L.: 48 G.: 14

CREMA DE CALABACÍN  
JAMÓN DE CERDO AL HORNO  
VERDURAS  
NATILLAS DE CHOCOLATE

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.



¡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.

