

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

5

CREMA DE CALABAZA
ESPINACAS CON BECHAMEL
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUI SANTES
CALAMARES EN SALSA
CON ARROZ PILAF
FRUTA

6

ESPAGUETIS A LA CARBONARA CON CREMA DE LECHE
Y BACON
BRÓCOLI AL ACEITE DE CURRY
ROLLITOS DE PRIMAVERA
BACALAO A LA MUSELINA DE AJO
ENSALADA DE LECHUGA, SURIMI Y MAÍZ
FRUTA

7

FIDEOS A LA MARINERA
ACELGAS A LA GALLEGA CON PIMENTON
POLLO EN PEPITORIA
ABADEJO ENCEBOLLADO
PATATA ASADA
HELADO

8

ARROZ DE MONTAÑA CON POLLO Y COSTILLA
CALABACÍN RELLENO DE QUINOA GRATINADO
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
ESCALOPINES DE TERNERA
AROS DE CEBOLLA
FRUTA

9

LENTEJAS GUI SADAS CON ZANAHORIA
MENESTRA IMPERIAL
PIZZA DE QUESO
ATÚN A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
YOGUR

12

CANELONES CON BECHAMEL Y QUESO
WOK DE BROCOLI Y SOJA
HUEVOS FRITOS CON BACÓN
HALIBUT EN SALSA
PATATAS FRITAS
PIMIENTOS VERDES
GELATINA DE FRESA

13

ALUBIAS BLANCAS CON PUERRO CON SALSA DE
AZAFRÁN
SALTEADO DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON SESAMO
Y ACEITE DE OLIVA
HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO
BOQUERON ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
TOMATE CON ORÉGANO
EDITA

14

JORNADA FISH REVOLUTION

ARROZ A LA CUBANA
ALCACHOFAS SALTEADAS
FISH & FISH
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS VAPOR
YOGUR

15

SOPA DE COCIDO CON GARBANZOS
COLIFLOR AL AJO ARRIERO
POLLO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y
PIMIENTO
PALOMETA EN ADOBO
VERDURAS
FRUTA

16

FIDEUA CON POLLO
HORTALIZAS ASADAS CON PESTO
COSTILLAS A LA BARBACOA
MERLUZA CON SALTEADO DE AJO Y GAMBAS
PIMIENTOS ROJOS
FRUTA

19

CREMA DE CALABACÍN Y QUESITO
VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE Y
ZANAHORIA)
POLLO ADOBADO CON PISTO DE VERDURAS
TRUCHA A LA NAVARRA
FRUTA

20

MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL
REPOLLO SALTEADO CON COMINO
SALMON EN COSTRA DE PATATA CRUJIENTE Y TOMATE
GOULASH DE CERDO Y MANZANA
ENSALADA VERDE
FRUTA

21

PAELLA MIXTA
JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN
TERNERA ASADA
FILETE DE LENGUADO CON SESAMO
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

22

LENTEJAS A LA JARDINERA CON BRÓCOLI
CHAMPIÑÓN CON JAMÓN Y PEREJIL
HAMBURGUESA DE TERNERA PREMIUM CON CEBOLLA
CAMELIZADA
BACALAO A LA RIOJANA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

23

DIA DEL LIBRO

SOPA DE LETRAS
GUI SANTES ENCEBOLLADOS
LIBRITOS DE LOMO
FILETE DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS
ENSALADA ILUSTRADA
GELATINA DE FRESA

26

PAELLA ALICANTINA
LOMBARDA CON MANZANA
ALBÓNDIGAS CON SETAS VARIADAS
RAPE A LA MARINERA
PATATAS DADO
FRUTA

27

CREMA DE COLIFLOR CON ACEITE DE SOBRO SADA
SALTEADO DE VERDURAS CON JAMÓN
FILETE DE CERDO MILANESA
FILETE DE ABADEJO EN SALSA VERDE
CHAMPIÑONES
YOGUR

28

POTAJE DE GARBANZOS CON BACALAO
ASADO DE VERDURAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
MERLUZA EN COSTRA DE PATATA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

29

ESPIRALES GRATINADOS CON PISTOMATE
WOK DE VERDURAS, JUDIA BROTE Y SOJA
HUEVOS FRITOS CON SALCHICHAS
PALOMETA A LA BILBAÍNA
PATATAS FRITAS
FRUTA

30

JORNADA GASTRONÓMICA DE

ITALIA

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA ITALIANA
CON PARMESANO
CALABACÍN GRATINADO CON QUESO
PIZZA DE QUESO
SALMÓN A LA PLANCHA
MAIZ



NOTAS: Nuestros menús incluyen PAN y BEBIDA. *La bebida a elegir será: entre zumo, batido, ó brick de leche. *Les recordamos que para consumir en cafetería, es necesario, estar domiciliado, tener un dinero a cuenta, ó pago al momento. Gracias.

¡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

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

CREAM OF PUMPKIN SOUP
SPINACH WITH BECHAMEL SAUCE
MEATBALLS WITH CARROTS AND PEAS
SQUIDS IN SAUCE
WITH RICE PILAF
FRUIT

7

SPAGHETTI CARBONARA
BROCCOLI WITH CURRY
CHINESE SPRING ROLLS
COD WITH GARLIC MUSLIN
LETTUCE, SURIMI AND CORN SALAD
FRUIT

8

MARINERA STYLE NOODLES
CHARD WITH PAPRIKA
CHICKEN WITH VEGETABLES
FISH WITH ONION SAUCE
ROAST POTATOES
ICE CREAM

9

RICE WITH CHICKEN AND RIB
QUINOA STUFFED COURGETTES WITH A CHEESE
TOPPING
GRILLED HAKE FILLET
BEEF STEAK
ONION RINGS
FRUIT

10

LENTIL AND CARROT STEW
MIXED VEGETABLES
CHEESE PIZZA
GRILLED TUNA FISH
FRENCH FRIES
YOGHURT

11

CANNELONI WITH BECHAMEL AND CHEESE
BROCCOLI AND SOY WOK
FRIED EGGS WITH BACON
HALIBUT IN SAUCE (FISH)
FRENCH FRIES
GREEN PEPPERS
STRAWBERRY GELATIN

12

WHITE BEANS WITH LEEK AND SAFFRON SAUCE
SAUTÉED PUMPKIN AND CARROT WITH SESAME AND
OLIVE OIL
GRILLED BEEF BURGER WITH CHEESE
ANDALUSIAN STYLE ANCHOVY
TOMATO AND OREGANO
FRUIT

13

JORNADA FISH REVOLUTION

RICE WITH TOMATO SAUCE AND EGG
ARTICHOKE WITH OLIVE OIL
FISH & FISH
GRILLED BEEF STEAK
STEAMED POTATOES
YOGHURT

14

STEW SOUP WITH CHICKPEAS
CAULIFLOWER WITH GARLIC
BAKED CHICKEN WITH ONION AND PEPPER
MARINATED FISH
VEGETABLES
FRUIT

15

FIDEUA (NOODLES) WITH CHICKEN
VEGETABLES ROASTED WITH PESTO
RIBS WITH BARBACUE SAUCE
HAKE WITH GARLIC AND PRAWNS SAUSAGE
RED PEPPERS
FRUIT

16

CREAM OF COURGETTE SOUP AND LITTLE CHEESE
TRICOLOR VEGETABLES
MARINATED CHICKEN WITH VEGETABLE PISTO
NAVARRA STYLE TROUT FISH
FRUIT

17

MACARONI WITH VEGETARIAN BOLOGNESE
SAUTÉED CABBAGE WITH CUMIN
SALMON IN CRISPY POTATO AND TOMATO CRUST
PORK GOULASH AND APPLE
GREEN SALAD
FRUIT

18

PAELLA
GREEN BEANS WITH OLIVE OIL AND PAPRIKA
ROAST BEEF
SOLE FILLET WITH SESAME
MASHED POTATOES
FRUIT

19

VEGETABLE LENTILS WITH BROCCOLI
MUSHROOMS WITH HAM AND PARSLEY
PREMIUM BEEF BURGER WITH CARAMELISED ONION
RIOJA STYLE COD
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
FRUIT

20

DIA DEL LIBRO

PASTA LETTER SOUP
PEAS WITH ONION SAUCE
PORK FILET BREADED
HAKE FILLET IN SAUCE WITH VEGETABLES
ILLUSTRATED SALAD
STRAWBERRY GELATIN

21

ALACANT PAELLA
CABBAGE WITH APPLE
MEATBALLS WITH MUSHROOMS
ANGLERFISH À LA MARINIÈRE
DICED POTATOES
FRUIT

22

CREAM OF CAULIFLOWER SOUP WITH SOBRASSADA
SAUTÉED VEGETABLES WITH HAM
BREADED PORK STEAK
FISH FILLET IN GREEN SAUCE
MUSHROOMS
YOGHURT

23

CHICKPEAS WITH COD STEW
ROAST VEGETABLES
GRILLED CHICKEN STEAK
BATTERED HAKE WITH POTATOES
LETTUCE AND TOMATO
FRUIT

24

GRATIN PASTA WITH PISTOMATE
VEGETABLE WOK, MUNG BEANS AND SOYA
FRIED EGGS WITH SAUSAGES
BILBAINA STYLE PALOMETTE
FRENCH FRIES
FRUIT

25

JORNADA GASTRONÓMICA DE ITALIA

CREAM OF CARROTS AND LEEKS WITH PARMESAN
ZUCCHINI AU GRATIN WITH CHEESE
CHEESE PIZZA
GRILLED SALMON
CORN
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.

