

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

1

2

FESTIVO

FESTIVO

5

CREMA DE CALABAZA
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUI SANTES
CON ARROZ PILAF
FRUTA

6

ESPAGUETIS A LA CARBONARA CON CREMA DE LECHE
Y BACON
ROLLITOS DE PRIMAVERA
ENSALADA DE LECHUGA, SURIMI Y MAÍZ
FRUTA

7

FIDEOS A LA MARINERA
POLLO EN PEPITORIA
PATATA ASADA
HELADO

8

ARROZ DE MONTAÑA CON POLLO Y COSTILLA
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
AROS DE CEBOLLA
FRUTA

9

LENTEJAS GUI SADAS CON ZANAHORIA
PIZZA DE QUESO
PATATAS FRITAS
YOGUR

12

CANELONES CON BECHAMEL Y QUESO
HUEVOS FRITOS CON BACÓN
PATATAS FRITAS
PIMIENTOS VERDES
GELATINA DE FRESA

13

CREMA DE LEGUMBRES (ALUBIAS)
HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA

14

JORNADA FISH REVOLUTION

ARROZ A LA CUBANA
FISH & FISH
YOGUR

15

SOPA DE COCIDO CON GARBANZOS
POLLO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y
PIMIENTO
MAIZ
FRUTA

16

FIDEUA CON POLLO
MERLUZA CON SALTEADO DE AJO Y GAMBAS
PIMIENTOS ROJOS
FRUTA

19

CREMA DE CALABACÍN Y QUESITO
POLLO ADOBADO CON PISTO DE VERDURAS
FRUTA

20

MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL
FILETE DE LENGUADO CON SESAMO
ENSALADA VERDE
FRUTA

21

PAELLA MIXTA
TERNERA ASADA
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

22

LENTEJAS A LA JARDINERA CON BRÓCOLI
HAMBURGUESA DE TERNERA PREMIUM CON CEBOLLA
CAMELIZADA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

23

DIA DEL LIBRO

SOPA DE LETRAS
LIBRITOS DE LOMO
ENSALADA ILUSTRADA
GELATINA DE FRESA

26

PAELLA ALCANTINA
ALBÓNDIGAS CON SETAS VARIADAS
PATATAS DADO
FRUTA

27

CREMA DE COLIFLOR CON ACEITE DE SOBRA SADA
FILETE DE CERDO MILANESA
CHAMPIÑONES
YOGUR

28

POTAJE DE GARBANZOS CON BACALAO
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

29

ESPIRALES GRATINADOS CON PISTOMATE
PALOMETA A LA BILBAÍNA
MAIZ
FRUTA

30

JORNADA GASTRONÓMICA DE

ITALIA

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA ITALIANA
CON PARMESANO
PIZZA DE QUESO
PATATAS FRITAS
HELADO



NOTAS: Nuestros menús incluyen PAN y BEBIDA. *La bebida a elegir será agua. 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:

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.



C. AMERICANO K 1-5

April - 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

CREAM OF PUMPKIN SOUP
MEATBALLS WITH CARROTS AND PEAS
WITH RICE PILAF
FRUIT

7

SPAGHETTI CARBONARA
CHINESE SPRING ROLLS
LETTUCE, SURIMI AND CORN SALAD
FRUIT

8

MARINERA STYLE NOODLES
CHICKEN WITH VEGETABLES
ROAST POTATOES
ICE CREAM

9

RICE WITH CHICKEN AND RIB
GRILLED HAKE FILLET
ONION RINGS
FRUIT

10

LENTIL AND CARROT STEW
CHEESE PIZZA
FRENCH FRIES
YOGHURT

11

CANNELONI WITH BECHAMEL AND CHEESE
FRIED EGGS WITH BACON
FRENCH FRIES
GREEN PEPPERS
STRAWBERRY GELATIN

12

CREAM OF LEGUME (BEANS) SOUP
GRILLED BEEF BURGER WITH CHEESE
TOMATO AND OREGANO
FRUIT

13

JORNADA FISH REVOLUTION

RICE WITH TOMATO SAUCE AND EGG
FISH & FISH
YOGHURT

14

STEW SOUP WITH CHICKPEAS
BAKED CHICKEN WITH ONION AND PEPPER
CORN
FRUIT

15

FIDEUA (NOODLES) WITH CHICKEN
HAKE WITH GARLIC AND PRAWNS SAUSAGE
RED PEPPERS
FRUIT

16

CREAM OF COURGETTE SOUP AND LITTLE CHEESE
MARINATED CHICKEN WITH VEGETABLE PISTO
FRUIT

17

MACARONI WITH VEGETARIAN BOLOGNESE
SOLE FILLET WITH SESAME
GREEN SALAD
FRUIT

18

PAELLA
ROAST BEEF
MASHED POTATOES
FRUIT

19

VEGETABLE LENTILS WITH BROCCOLI
PREMIUM BEEF BURGER WITH CARAMELISED ONION
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
FRUIT

20

DIA DEL LIBRO

PASTA LETTER SOUP
PORK FILET BREADED
ILLUSTRATED SALAD
STRAWBERRY GELATIN

21

ALACANT PAELLA
MEATBALLS WITH MUSHROOMS
DICED POTATOES
FRUIT

22

CREAM OF CAULIFLOWER SOUP WITH SOBRASSADA
BREADED PORK STEAK
MUSHROOMS
YOGHURT

23

CHICKPEAS WITH COD STEW
GRILLED CHICKEN STEAK
LETTUCE AND TOMATO
FRUIT

24

GRATIN PASTA WITH PISTOMATE
BILBAINA STYLE PALOMETTE
CORN
FRUIT

25

JORNADA GASTRONÓMICA DE ITALIA

CREAM OF CARROTS AND LEEKS WITH PARMESAN
CHEESE PIZZA
FRENCH FRIES
ICE CREAM



NOTAS: Nuestros menús incluyen PAN y BEBIDA. *La bebida a elegir será agua. *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:

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.

