

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FIESTA

2

MACARRONES CON CALABACÍN
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
ZANAHORIA BABY
HELADO

3

GARBANZOS CON ESPINACAS
CARRILLADA EN SALSA
PATATA ASADA
FRUTA

4

JORNADA CAMPANIA

ARROZ CON TOMATE
PINCHITOS DE PAVO
GUISANTES
FRUTA

5

SOPA DE VERDURAS CON PASTA
ALBÓNDIGAS EN SALSA
ESPINACAS SALTEADAS
FRUTA

8

JORNADA BASILICATA

ORECCHIETTE A LA MATERANA (PASTA Y CORDERO)
RAGOUT DE PAVO
BRÓCOLI
YOGUR

FIESTA

9

10

ARROZ CON CALABAZA
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
YOGUR

11

SOPA DE ESTRELLAS
POLLO EN SALSA
JUDÍAS VERDES
FRUTA

12

LENTEJAS ESTOFADAS
SALCHICHAS DE CERDO
CALABAZA ASADA
FRUTA

15

PASTA A LA LEÑADORA (Pasta a la Boscaiola)
POLLO AL LIMÓN
ESPINACAS A LA CREMA
FRUTA

16

MENESTRA DE LEGUMBRES
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
ENSALADA VERDE
FRUTA

17

JORNADA GASTRONÓMICA LIGURIA

"TROFIE" AL PESTO
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
ZANAHORIA BABY
YOGUR

18

CREMA DE VERDURAS
PIZZA
FRUTA

19

MACARRONES CON TOMATE
RAGOUT DE PAVO CON ZANAHORIAS
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

22

JORNADA LAZIO

PASTA A LA AMATRICIANA
CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA
GUISANTES
FRUTA

23

ARROZ CON VERDURAS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
JUDÍAS VERDES
FRUTA

24

CREMA DE VERDURAS
LASAÑA DE CARNE
FRUTA

25

PASTA Y ALUBIAS (PASTA E FAGIOLI)
SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y LIMON
PISTO
YOGUR

26

LENTEJAS ESTOFADAS
ESTOFADO DE TERNERA
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

29

PASTA A LA "CENIZA"
ESTOFADO DE PAVO
GUISANTES REHOGADOS
FRUTA

30

MINISTRONE GENOVÉS
JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA
PATATA PANADERA
FRUTA



¡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.

