

MENU ESCOLAR

Junio - 2022

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



1

651 Kcal. P.: 26 HC.: 24 L.: 47 G.: 13

ESPAGUETIS BOLOÑESA Y QUESO RALLADO
CROQUETAS DE JAMÓN
TOMATE ALIÑADO Y CEBOLLA
FRUTA

2

629 Kcal. P.: 20 HC.: 54 L.: 23 G.: 5

JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN
BACALAO REBOZADO
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

3

748 Kcal. P.: 13 HC.: 48 L.: 36 G.: 10

SOPA PRIMAVERA
SECRETO EN SALSA CON
PATATAS FRITAS
FRUTA

6

648 Kcal. P.: 15 HC.: 41 L.: 42 G.: 11

ENSALADA DE PASTA, MAÍZ Y TOMATE
TORTILLA DE QUESO
LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

7

676 Kcal. P.: 10 HC.: 44 L.: 44 G.: 9

BROCOLI REHOGADO
LOMO DE CERDO
ENSALADA TOMATE Y ACEITUNAS
FRUTA

8

689 Kcal. P.: 23 HC.: 32 L.: 42 G.: 11

ENSALADA CAMPERA
JAMONCITOS DE POLLO ASADO
ENSALADA LECHUGA, CEBOLLA Y MAÍZ
FRUTA

9

753 Kcal. P.: 15 HC.: 50 L.: 34 G.: 5

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS Y CALAMARES
MERLUZA A LA ROMANA
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

10

739 Kcal. P.: 12 HC.: 45 L.: 36 G.: 6

PATATAS A LA RIOJANA
RAGOUT CON
MENESTRA DE VERDURAS
YOGUR

13

613 Kcal. P.: 25 HC.: 28 L.: 44 G.: 11

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA)
GALLO SAMPEDRO (ENHARINADO Y FRITO)
ENSALADA LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE
FRUTA

14

663 Kcal. P.: 17 HC.: 47 L.: 33 G.: 11

MACARRONES A LA NAPOLITANA
HUEVOS RELLENOS
ENSALADA LECHUGA Y PIMIENTO
FRUTA

15

761 Kcal. P.: 15 HC.: 26 L.: 58 G.: 17

ARROZ TRES DELICIAS
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
FRUTA

16

726 Kcal. P.: 16 HC.: 38 L.: 41 G.: 8

LENTEJAS ESTOFADAS DE LA ABUELA
BACALAO REBOZADO
LECHUGA Y PEPINO
YOGUR

17

746 Kcal. P.: 14 HC.: 47 L.: 37 G.: 7

CREMA DE VERDURAS
PECHUGA EMPANADA CON
PATATAS FRITAS
FRUTA

20

650 Kcal. P.: 15 HC.: 27 L.: 55 G.: 13

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
SOPA DE LETRAS
PIZZA MARGARITA
HELADO

21

659 Kcal. P.: 24 HC.: 31 L.: 42 G.: 11

ENSALADA DE JUDÍAS VERDES
RAPE EN SALSA CON
ARROZ BLANCO
FRUTA

22

609 Kcal. P.: 14 HC.: 55 L.: 28 G.: 5

ENSALADA PASTA TRICOLOR
NUGUETS DE POLLO
TOMATE, ACEITUNAS Y MAÍZ
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

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.

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

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.

