

MENU ESCOLAR

Mayo - 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3 649 Kcal. P.: 17 HC.: 44 L.: 34 G.: 9

CODITOS CON TOMATE Y ATÚN
BACALAO REBOZADO
LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE

FRUTA

4 625 Kcal. P.: 12 HC.: 41 L.: 43 G.: 7

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
TORTILLA DE JAMÓN YORK
LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS

YOGUR

5 749 Kcal. P.: 19 HC.: 34 L.: 34 G.: 10

FIDEUA CON VERDURITAS
MUSLITOS DE POLLO AL HORNO
PATATAS FRITAS

FRUTA

6 611 Kcal. P.: 20 HC.: 38 L.: 36 G.: 7

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
CROQUETAS DE POLLO
LECHUGA Y TOMATE

FRUTA

7 736 Kcal. P.: 17 HC.: 48 L.: 34 G.: 7

RECETA FISH REVOLUTION
ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
PALOMETA AL HORNO CON VERDURAS
FRUTA

10 793 Kcal. P.: 15 HC.: 35 L.: 46 G.: 7

LENTEJAS ESTOFADAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y TOMATE

FRUTA

11 657 Kcal. P.: 17 HC.: 54 L.: 27 G.: 5

TALLARINES CON TOMATE NATURAL
FILETE DE MERLUZA A LA ROMANA
ENSALADA VERDE

FRUTA

12 530 Kcal. P.: 18 HC.: 35 L.: 44 G.: 7

ENSALADA DE JUDÍAS VERDES
ALBÓNDIGAS CON TOMATE Y
ARROZ BLANCO

FRUTA

13 728 Kcal. P.: 18 HC.: 53 L.: 25 G.: 8

REPOLLO REHOGADO
CARNE ASADA EN SALSA
CON PATATAS DADO

NATILLAS

14

NO LECTIVO

17

FESTIVO

18 677 Kcal. P.: 13 HC.: 37 L.: 44 G.: 6

ESPAGUETIS CON TOMATE Y QUESO
RABAS DE CALAMAR
LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE

FRUTA

19 597 Kcal. P.: 17 HC.: 30 L.: 52 G.: 11

GUISO DE COSTILLA CON PATATAS
HUEVOS REVUELTOS CON
ATUN, TOMATE Y MAÍZ

YOGUR

20 719 Kcal. P.: 16 HC.: 51 L.: 31 G.: 5

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
SAN JACOBOS CON ENSALADA
DE LECHUGA, ACEITUNAS Y TOMATE

FRUTA

21 706 Kcal. P.: 12 HC.: 28 L.: 58 G.: 16

CREMA DE CALABACÍN
RAGOUT DE TERNERA CON
MENESTRA DE VERDURAS

FRUTA

24 524 Kcal. P.: 20 HC.: 31 L.: 46 G.: 16

SOPA DE ESTRELLITAS
LOMO DE CERDO CON
PATATAS FRITAS

FRUTA

25 616 Kcal. P.: 24 HC.: 42 L.: 29 G.: 4

JORNADA FISH REVOLUTION
LENTEJAS DE MAR

MEDALLÓN DE SALMÓN CON
PURÉ DE PATATAS

NATILLAS

26 591 Kcal. P.: 14 HC.: 51 L.: 34 G.: 11

ARROZ CANTONÉS CON TORTILLA,
ZANAHORIA Y GUISANTES
TIRAS DE POLLO AL AJILLO
CON PATATAS

FRUTA

27 633 Kcal. P.: 18 HC.: 40 L.: 38 G.: 11

BROCOLI REHOGADO
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA

FRUTA

28 667 Kcal. P.: 15 HC.: 40 L.: 43 G.: 10

ENSALADA DE PASTA (ZANAHORIA, MAÍZ Y
ACEITUNA VERDE)
TORTILLA DE QUESO
TOMATE ALIÑADO

FRUTA

31 617 Kcal. P.: 14 HC.: 62 L.: 20 G.: 3

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA

PECHUGA EMPANADA
PATATAS DADO

HELADO



¡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.

