

C. SAN JOSE Y SAN ANDRES

Noviembre - 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

FESTIVO

2

624 Kcal. P.: 19 HC.: 56 L.: 23 G.: 4

LECHUGA, TOMATE Y MAIZ
MACARRONES CON TOMATE Y QUESO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON
SALSA MERY
FRUTA

3

747 Kcal. P.: 12 HC.: 46 L.: 35 G.: 6

LECHUGA, TOMATE Y LOMBARDA
ALUBIAS ESTOFADAS
SAN JACOBO DE PAVO
FRUTA

4

891 Kcal. P.: 15 HC.: 54 L.: 30 G.: 9

LECHUGA, TOMATE Y APIO
ARROZ AL HORNO
TORTILLA DE CALABACÍN
LÁCTEO

5

801 Kcal. P.: 29 HC.: 27 L.: 42 G.: 11

LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS
NEGRAS
SOPA DE PESCADO CON ESTRELLITAS
JAMONCITOS DE POLLO AL LIMÓN
FRUTA

8

563 Kcal. P.: 24 HC.: 44 L.: 26 G.: 6

ENSALADA VERDE CON ESPÁRRAGOS
LENTEJAS GUIADAS CON VERDURA Y
PATATA
TORTILLA FRANCESA CON PAVO
FRUTA

9

808 Kcal. P.: 26 HC.: 32 L.: 40 G.: 11

LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNA VERDE
CREMA DE VERDURAS VARIADAS
POLLO AL CHILINDRÓN
FRUTA

10

798 Kcal. P.: 10 HC.: 54 L.: 34 G.: 8

LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE
ARROZ 3 DELICIAS
ROLLITOS DE PRIMAVERA
FRUTA

11

616 Kcal. P.: 18 HC.: 48 L.: 32 G.: 13

ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA
SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON PELOTA
LÁCTEO

12

698 Kcal. P.: 21 HC.: 52 L.: 24 G.: 5

LECHUGA, TOMATE Y MAIZ
ESPAGUETIS A LA BOLONESA
MEDALLÓN DE BACALAO EN SALSA
DE GUISANTES
FRUTA

15

852 Kcal. P.: 25 HC.: 34 L.: 39 G.: 10

LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS
NEGRAS
GUISADO DE PATATAS
JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY
FRUTA

16

660 Kcal. P.: 17 HC.: 62 L.: 19 G.: 4

LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE
RISOTTO DE CHAMPIÑONES
MERLUZA EN SALSA DE BRÓCOLI
FRUTA

17

583 Kcal. P.: 8 HC.: 56 L.: 32 G.: 5

LECHUGA, TOMATE Y MAIZ
CREMA DE CALABAZA
CROQUETAS DE JAMÓN
FRUTA

18

715 Kcal. P.: 18 HC.: 44 L.: 34 G.: 9

LECHUGA, JUDÍA BROTES Y TOMATE
GARBANZOS CON ACELGAS
TORTILLA DE PATATA
LÁCTEO

19

749 Kcal. P.: 13 HC.: 45 L.: 38 G.: 11

ENSALADA VERDE CON ESPÁRRAGOS
FIDEOS A LA CAZUELA
LONGANIZAS CON TOMATE
FRUTA

22

720 Kcal. P.: 19 HC.: 49 L.: 30 G.: 5

LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNA
VERDE
TALLARINES CON VERDURAS Y SOJA
MEDALLÓN DE SALMÓN EN SALSA
VERDE
FRUTA

23

543 Kcal. P.: 16 HC.: 51 L.: 30 G.: 11

LECHUGA, TOMATE Y LOMBARDA
SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON PELOTA
FRUTA

24

718 Kcal. P.: 16 HC.: 53 L.: 29 G.: 10

ENSALADA DE MAIZ Y TOMATE
PAELLA VALENCIANA
FIAMBRE VARIADO
FRUTA

25

871 Kcal. P.: 26 HC.: 32 L.: 39 G.: 12

LECHUGA, TOMATE Y APIO
PURÉ DE JUDÍAS VERDES Y COLIFLOR
POLLO A LA CAZADORA
LÁCTEO

26

610 Kcal. P.: 18 HC.: 47 L.: 29 G.: 7

ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA
Y TOMATE
ALUBIAS BLANCAS GUIADAS
TORTILLA DE CALABACÍN
FRUTA

29

474 Kcal. P.: 20 HC.: 47 L.: 31 G.: 9

ENSALADA VERDE CON ESPÁRRAGOS
SOPA DE AVE CON PASTA
CONTRAMUSLO EN SALSA DE QUESO
FRUTA

30

894 Kcal. P.: 12 HC.: 59 L.: 27 G.: 4

LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE
ARROZ A LA CUBANA
BOCADITOS DE BACALAO (CON
KETCHUP OPCIONAL)
FRUTA



JOANNA GISBERT
nºColegiada: CAT001068
Joanna



¡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.

