

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3 744 Kcal. P.: 21 HC.: 41 L.: 34 G.: 8

CREMA DE LEGUMBRES
CREMA DE LLEGUMS
ESCALDUMS DE POLLO
GUISAT DE POLLASTRE
CON ARROZ PILAF
AMB ARRÓS PILAF
FRUTA
FRUITA

4 607 Kcal. P.: 22 HC.: 27 L.: 49 G.: 10

ENSALADILLA RUSA
AMANIDA RUSSA
LOMO A LA PLANCHA
LLOM A LA PLANXA
ENSALADA VERDE
AMANIDA VERDA
FRUTA
FRUITA

5 600 Kcal. P.: 10 HC.: 49 L.: 39 G.: 8

SOPA DE PASTA
SOPA DE PASTA
PIZZA
PIZZA
FRUTA
FRUITA

6 586 Kcal. P.: 18 HC.: 42 L.: 33 G.: 6

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
MONGETES BLANQUES ESTOFADES
TORTILLA ESPAÑOLA
TRUITA DE PATATES NATURAL
LECHUGA Y TOMATE
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUTA
FRUITA

7 720 Kcal. P.: 18 HC.: 49 L.: 32 G.: 6

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
ARRÓS AMB TOMÀQUET I ORENGA
ABADEJO A LA ANDALUZA
ABADEJO A L'ANDALUSA
VERDURAS
VERDURES
YOGUR
IOGURT

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

CURRY SUAVE DE LENTEJAS ESTOFADAS
LLENTIES ESTOFADES AMB AROMA DE CURRI
TORTILLA DE PATATAS
TRUITA DE PATATES
LECHUGA Y PEPINO
ENCIAM I COGOMBRE
FRUTA
FRUITA

11 733 Kcal. P.: 15 HC.: 49 L.: 33 G.: 6

MACARRONES CON CREAMOSA DE ALBACHA
MACARRONS AMB CREMA D'ALFÀBREGA
FRITO DE PESCADO MALLORQUIN
FREGIT DE PEIX MALLORQUÍ
LECHUGA Y MAÍZ
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUTA
FRUITA

12 555 Kcal. P.: 16 HC.: 38 L.: 42 G.: 7

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MONGETES TENDRES SALTEJADES
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
PATATAS FRITAS
PATATES FREGIDES
FRUTA
FRUITA

13 668 Kcal. P.: 24 HC.: 44 L.: 29 G.: 8

SOPA DE COCIDO
ESCUDELLA
BULLIT
BULLIT
FRUTA
FRUITA

14 843 Kcal. P.: 20 HC.: 40 L.: 39 G.: 12

JORNADA GASTRONÓMICA DÍA INTERNACIONAL DE LA FAMILIA
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
PAELLA AMB VERDURES
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON ROMERO
FRESCO
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT AMB ROMANÍ
ENSALADA VERDE
AMANIDA VERDA
HELADO
GELAT

17 727 Kcal. P.: 19 HC.: 43 L.: 35 G.: 7

ESPAGUETIS CON TOMATE
ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA
WOK DE POLLASTRE I VERDURES AMB SALSA DE SOJA
FRUTA
FRUITA

18 643 Kcal. P.: 19 HC.: 35 L.: 40 G.: 8

ENSALADA DE ALUBIAS
AMANIDA DE MONGETES BLANQUES
REVUELTO DE JAMÓN
REMENAT DE PERNIL
LECHUGA Y CEBOLLA
ENCIAM I CEBA
FRUTA
FRUITA

19 781 Kcal. P.: 7 HC.: 39 L.: 51 G.: 11

CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA
CREMA DE PORRO, PATATA I PASTANAGA
SAN JACOBO DE PAVO
GALL DINDI I FORMATGE ARREBOSSAT
TOMATE Y MAÍZ
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
HELADO
GELAT

20 661 Kcal. P.: 17 HC.: 56 L.: 25 G.: 4

ARROZ BRUT CON VERDURAS
ARRÓS BRUT AMB VERDURES
TEMPURA CRUJIENTE DE BACALAO
TEMPURA CRUJIENT DE BACALLÀ
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)
FRUTA
FRUITA

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

JORNADA GASTRONÓMICA ALEMANA
KARTOFFENSALAT (ENSALADA DE PATATA, HUEVO, MANZANA Y PEPINILLO CON MAHONESA Y MOSTAZA)
KARTOFFENSALAT (AMANIDA DE PATATA, OU, POMA I COGOMBRET AMB MAIONESA I MOSTASSA)
CURRYWURST (SALCHICHAS CON SALSA DE TOMATE Y CURRY)
CURRYWURST (SALSITXES AMB SALSA DE TOMÀQUET I CURRI)
FRUTA
FRUITA

24 668 Kcal. P.: 9 HC.: 39 L.: 49 G.: 9

SOPA DE HERVIDO MALLORQUIN
SOPA DE BULLIT MALLORQUÍ
PIZZA
PIZZA
FRUTA
FRUITA

25 691 Kcal. P.: 19 HC.: 49 L.: 30 G.: 5

ARROZ CALDOSO CON PESCADO
ARRÓS CALDÓS AMB PEIX
MEDALLÓN DE SALMÓN Y CALABAZA EN SALSA DE PISTO
MEDALLÓ DE SALMÓ I CARBASSA AMB SALSA DE SAMFAINA
FRUTA
FRUITA

26 689 Kcal. P.: 13 HC.: 48 L.: 38 G.: 11

ARROZ CANTONÉS
ARRÓS CANTONÈS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
FILET DE POLLASTRE AMB ALLADA
LECHUGA
ENCIAM
HELADO
GELAT

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

CREMA DE GUISANTES
CREMA DE PÈSOLS
HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA DE SETAS
HAMBURGUESA DE VEDELLA SALSA DE BOLETS
PATATA ASADA
PATATA AL FORN
FRUTA
FRUITA

28 721 Kcal. P.: 15 HC.: 43 L.: 40 G.: 10

ENSALADA DE PASTA (ZANAHORIA, MAIZ Y ACEITUNA VERDE)
AMANIDA DE PASTA (PASTANAGA, BLAT DE MORO I OLIVA VERDA)
TORTILLA DE QUESO
TRUITA DE FORMATGE
TOMATE ALIÑADO
TOMÀQUET AMANIT
FRUTA
FRUITA

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

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
CREMA DE CARBASSA I PASTANAGA
BOLOÑESA DE LENTEJAS CON MACARRONES
BOLONYESA DE LLENTIES AMB MACARRONS
FRUTA
FRUITA



NOTAS: **Leyenda:** Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

CREMA DE VERDURAS
ESCALDUMS DE POLLO
CON ARROZ PILAF
YOGUR

4

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
YOGUR

5

SOPA DE PASTA
TERNERA EN SALS
YOGUR

6

CREMA DE COLIFLOR
TORTILLA ESPAÑOLA
ENSALADA VERDE
YOGUR

7

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
ABADEJO A LA ANDALUZA
VERDURAS
YOGUR

10

CREMA DE ESPINACAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y PEPINO
YOGUR

11

MACARRONES CON CREMOSA DE ALBAHACA
FRITO DE PESCADO MALLORQUIN
ENSALADA VERDE
YOGUR

12

ACELGAS REHOGADAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
YOGUR

13

SOPA DE COCIDO
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
YOGUR

14

JORNADA GASTRONÓMICA DÍA
INTERNACIONAL DE LA FAMILIA
ARROZ CON VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
ROMERO FRESCO
ENSALADA VERDE
YOGUR

17

ESPAGUETIS AL AJILLO
POLLO EN SALS
YOGUR

18

ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA
REVUELTO DE JAMÓN
ENSALADA VERDE
YOGUR

19

CREMA DE PUERROS
PECHUGA DE PAVO GUISADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

20

ARROZ CON VERDURAS
TEMPURA CRUJIENTE DE BACALAO
ENSALADA VERDE
YOGUR

21

JORNADA GASTRONOMICA
ALEMANA
PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
SALCHICHAS AL HORNO
YOGUR

24

SOPA DE VERDURAS
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
YOGUR

25

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
SALMÓN AL HORNO
YOGUR

26

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
LECHUGA
YOGUR

27

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATA ASADA
YOGUR

28

ENSALADA DE PASTA CON LECHUGA,
CEBOLLA Y PEPINO
TORTILLA DE QUESO
ENSALADA VERDE
YOGUR

31

CREMA DE BRÓCOLI
MACARRONES CON AJÚN
YOGUR



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

CREMA DE LEGUMBRES,
ESCALDUMS DE POLLO
CON ARROZ PILAF
FRUTA

4

ENSALADA DE PATATAS, TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO Y ACEITUNAS
LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

5

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
PIZZA
FRUTA

6

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

7

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
ABADEJO A LA ANDALUZA
VERDURAS
YOGUR

10

CURRY SUAVE DE LENTEJAS ESTOFADAS
BISTEC DE MAGRA, FINAS HIERBAS
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

11

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

12

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

13

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
BULLIT
FRUTA

14

JORNADA GASTRONÓMICA DÍA
INTERNACIONAL DE LA FAMILIA
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
ROMERO FRESCO
ENSALADA VERDE
YOGUR

17

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA DE
SOJA
FRUTA

18

ENSALADA DE ALUBIAS
LOMO DE CERDO AL HORNO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

19

CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA
SAN JACOBO DE PAVO
TOMATE Y MAÍZ
YOGUR

20

ARROZ BRUT CON VERDURAS
FILETE DE BACALAO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

21

JORNADA GASTRONOMICA
ALEMANA
ENSALADA DE PATATAS, TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO Y ACEITUNAS
CURRYWURST (SALCHICHAS CON SALSA DE
TOMATE Y CURRY)
FRUTA

24

SOPA DE HERVIDO MALLORQUIN
PIZZA
FRUTA

25

ARROZ CALDOSO CON PESCADO
SALMÓN AL HORNO
FRUTA

26

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
LECHUGA
YOGUR

27

CREMA DE GUISANTES
HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA DE
SETAS
PATATA ASADA
FRUTA

28

ENSALADA DE PASTA (SIN GLUTEN Y SIN
HUEVO) CON MAÍZ Y TOMATE
PECHUGA DE PAVO GUISADO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

31

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON
BOLOÑESA VEGETAL
FRUTA



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

CREMA DE VERDURAS
ESCALDUMS DE POLLO
CON ARROZ PILAF
FRUTA

4

ENSALADILLA RUSA
LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

5

SOPA DE PASTA
TERNERA EN SALSA
FRUTA

6

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
TORTILLA ESPAÑOLA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

7

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
ABADEJO A LA ANDALUZA
VERDURAS
YOGUR DE SOJA

10

CURRY SUAVE DE LENTEJAS ESTOFADAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

11

MACARRONES AL AJILLO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

12

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

13

SOPA DE COCIDO
BULLIT
FRUTA

14

JORNADA GASTRONÓMICA DÍA
INTERNACIONAL DE LA FAMILIA
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
ROMERO FRESCO
ENSALADA VERDE
YOGUR DE SOJA

17

ESPAGUETIS CON TOMATE
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA DE
SOJA
FRUTA

18

ENSALADA DE ALUBIAS
REVUELTO DE JAMÓN
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

19

CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA
PECHUGA DE PAVO GUISADO
TOMATE Y MAÍZ
YOGUR DE SOJA

20

ARROZ BRUT CON VERDURAS
FILETE DE BACALAO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

21

JORNADA GASTRONÓMICA
ALEMANA
KARTOFFENSALAT (ENSALADA DE PATATA,
HUEVO, MANZANA Y PEPINILLO CON
MAHONESA Y MOSTAZA)
CURRYWURST (SALCHICHAS CON SALSA DE
TOMATE Y CURRY)
FRUTA

24

SOPA DE VERDURAS
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
FRUTA

25

ARROZ CALDOSO CON PESCADO
SALMÓN AL HORNO
FRUTA

26

ARROZ CANTONÉS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
LECHUGA
YOGUR DE SOJA

27

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA

28

ENSALADA DE PASTA (ZANAHORIA, MAIZ Y
ACEITUNA VERDE)
TORTILLA FRANCESA
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

31

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
MACARRONES CON AJÚN
FRUTA



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

CREMA DE LEGUMBRES,
ESCALDUMS DE POLLO
CON ARROZ PILAF
FRUTA

4

ENSALADA DE PATATAS, TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO Y ACEITUNAS
LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

5

SOPA DE PASTA
PIZZA
FRUTA

6

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
TORTILLA ESPAÑOLA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

7

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE POLLO AL AJILLO
VERDURAS
YOGUR

10

CURRY SUAVE DE LENTEJAS ESTOFADAS
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

11

MACARRONES CON CREMOSA DE ALBAHACA
FILETE DE CERDO EN SALS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

12

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

13

SOPA DE COCIDO
BULLIT
FRUTA

14

**JORNADA GASTRONÓMICA DÍA
INTERNACIONAL DE LA FAMILIA**
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
ROMERO FRESCO
ENSALADA VERDE
HELADO

17

ESPAGUETIS CON TOMATE
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALS
DE SOJA
FRUTA

18

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
REVUELTO DE JAMÓN
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

19

CREMA DE PUERRO, PATATA Y ZANAHORIA
SAN JACOBO DE PAVO
TOMATE Y MAÍZ
HELADO

20

ARROZ BRUT CON VERDURAS
FILETE DE POLLO EN SALS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

21

**JORNADA GASTRONOMICA
ALEMANA**
KARTOFFENSALAT (ENSALADA DE PATATA,
HUEVO, MANZANA Y PEPINILLO CON
MAHONESA Y MOSTAZA)
CURRYWURST (SALCHICHAS CON SALS
DE TOMATE Y CURRY)
FRUTA

24

SOPA DE HERVIDO MALLORQUIN
PIZZA
FRUTA

25

ARROZ CON VERDURAS
PECHUGA DE PAVO GUISADO
FRUTA

26

ARROZ CANTONÉS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
LECHUGA
HELADO

27

CREMA DE GUISANTES
HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALS
DE SETAS
PATATA ASADA
FRUTA

28

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

31

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
BOLOÑESA DE LENTEJAS CON MACARRONES
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.

