

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

4

5

6

7

8

11

12

13

14

15

18

19

20

21

22

25

26

27

28

29

865 Kcal. P.: 21 HC.: 36 L.: 41 G.: 9

PENNE AL POMODORO
SOVRACOSCIA DI POLLO ARROSTO
SPINACI
FRUTTA

764 Kcal. P.: 13 HC.: 41 L.: 45 G.: 13

RISOTTO AI FUNGHI
SCALOPPINE DI MAIALE IN SALS
INSALATA DI LATTUGA OLIVE VERDI E MAIS
FRUTTA

759 Kcal. P.: 21 HC.: 39 L.: 38 G.: 8

GIORNATA GASTRONOMICA LIGURIA

TROFIE AL PESTO
BACCALÀ ALLA LIGURE
PISELLI ROSOLATI
YOGURT

752 Kcal. P.: 17 HC.: 41 L.: 40 G.: 10

PASTA CON ZUCCHINA E RICOTTA
HAMBURGER DI VITELLO ALLA GRIGLIA
PATATE FRITTE
FRUTTA

705 Kcal. P.: 24 HC.: 35 L.: 36 G.: 7

MINISTRONE ALLA GENOVESE
POLPETTE IN SALS
INSALATA CON OLIVE
FRUTTA



FESTA

FESTA

655 Kcal. P.: 26 HC.: 43 L.: 29 G.: 10

GIORNO LAZIO

PASTA ALLA GRICIA
PETTO DI TACCHINO IN SALS
CAROTINE BABY
YOGURT

638 Kcal. P.: 15 HC.: 56 L.: 27 G.: 4

RISOTTO CON PISELLI E PROSCIUTTO COTTO
MERLUZZO BARESE
PATATE A RONDELLE CON PEPPERONI
FRUTTA

861 Kcal. P.: 14 HC.: 30 L.: 54 G.: 14

ORZO IN BRODO DI VERDURE
COSTOLETTE ARROSTO
ZUCCA ARROSTO
FRUTTA

698 Kcal. P.: 14 HC.: 40 L.: 42 G.: 5

LENTICCHIE STUFATE
TRIO DI PESCADO
INSALATA DI LATTUGA, OLIVE, CETRIOLI E
MAIS
FRUTTA

817 Kcal. P.: 13 HC.: 38 L.: 46 G.: 14

GIORNO PUGLIA

PASTA AL PESTO DI BROCOLI
SALSICCE DI MAIALE
PATATE ARROSTO
FRUTTA

417 Kcal. P.: 16 HC.: 50 L.: 31 G.: 10

CREMA DI ZUCCA E CAROTE
LASAGNA CON LA CARNE
YOGURT

871 Kcal. P.: 18 HC.: 40 L.: 39 G.: 11

PASTA ALLA CENDRE
STUFATO DI MAIALE
FAGIOLINI
FRUTTA

622 Kcal. P.: 25 HC.: 47 L.: 21 G.: 3

FAGIOLI BIANCHI STUFATI
BACCALÀ ALLA MARCHIGIANA
PURÈ DI PATATE
FRUTTA

724 Kcal. P.: 22 HC.: 47 L.: 29 G.: 4

PENNE AI FUNGHI
STUFATO DI TACCHINO
POMODORO E MAIS
FRUTTA

698 Kcal. P.: 23 HC.: 32 L.: 40 G.: 7

MINISTRONA DI LEGUMI
SALMONE AL FORNO
INSALATA DI LATTUGA, CAROTE, GRATTUGIATE
E OLIVE
FRUTTA

861 Kcal. P.: 16 HC.: 39 L.: 43 G.: 12

PASTA AI QUATTRO FORMAGGI
POLPETTE CON POMODORO
PISELLI ROSOLATI
YOGURT

677 Kcal. P.: 17 HC.: 52 L.: 29 G.: 5

GIORNATA GASTRONOMICA VALENZIANA

PAELLA VALENZIANA
MERLUZZO ALLA VALENZIANA
PATATE ARROSTO
FRUTTA

449 Kcal. P.: 25 HC.: 46 L.: 26 G.: 6

TAGLIOLINI IN BRODO
STRACCETTI DI MANZO ALLA PIASTRA
BROCCOLI
FRUTTA



¡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.

