

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1</p> <p>Descubriendo la proteína vegetal</p>	<p>2</p> <p>LA COMIDA NO SE TIRA</p>		<p>1</p>	<p>2</p>
<p>5</p>	<p>6</p>	<p>7</p> <p>Macarrones con tomate y queso Boquerones en tempura Ensalada de lechuga, zanahoria y olivas deshuesadas Pan Fruta fresca de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de calabacín y puerro Hamburguesa con patatas Ensalada de lechuga, atún y tomate Pan integral Fruta fresca de temporada</p>	<p>9 DÍA DE LA GENTE PECULIAR</p> <p>Potaje de garbanzos con espinacas Huevos a la flamenca Ensalada de pepino, zanahoria y lechuga Pan Yogur natural</p> 
<p>12</p> <p>Arroz integral con tomate y huevo Hummus de garbanzos con tosta de pan Lechuga, zanahoria y remolacha Fruta fresca de temporada</p>	<p>13</p> <p>Lentejas guisadas con verduras de temporada Tortilla de patata Ensalada de pepino, zanahoria y lechuga Pan integral Fruta fresca de temporada</p>	<p>14</p> <p> Crema de zanahoria Pollo tika masala Ensalada de lechuga, atún y tomate Pan Fruta fresca de temporada</p>	<p>15</p> <p>Espaguetis ecológicos a la carbonara Abadejo al horno con pisto de verduras Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Pan integral Fruta fresca de temporada</p>	<p>16 DÍA DE LA CROQUETA</p> <p>Sopa de fideos Croquetas Ensalada de lechuga, tomate y olivas deshuesadas Pan Yogur natural</p> 
<p>19</p> <p>Hervido valenciano Magro en salsa de tomate Ensalada de pepino, zanahoria y lechuga Pan Fruta fresca de temporada</p>	<p>20</p> <p>Ensalada César (lechuga, pollo, queso y salsa césar) Fideua marinera Pan integral Fruta fresca de temporada</p>	<p>21 DÍA DEL ABRAZO</p> <p>Cazuela de garbanzos con calabaza Huevos rotos Ensalada de lechuga, tomate y tomate Pan Fruta fresca de temporada</p> 	<p>22</p> <p>Vichyssoise con picatostes caseros al horno Rape a la andaluza casero Ensalada de lechuga, tomate y remolacha Pan integral Fruta fresca de temporada</p>	<p>23</p> <p> Tosta con tomate y caballa Lentejas con arroz y verduras Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Yogur natural</p>
<p>26</p> <p>Macarrones integrales a la napolitana Merluza gratinada con alioli suave Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Pan Fruta fresca de temporada</p>	<p>27</p> <p>Patatas estofadas con pollo y verduras Huevo relleno con tomate y atún Lechuga, zanahoria y remolacha Pan integral Fruta fresca de temporada</p>	<p>28</p> <p>Crema de guisantes y zanahoria Albóndigas en salsa española con patatas Ensalada de pepino, zanahoria y lechuga Pan Fruta fresca de temporada</p>	<p>29</p> <p>Bibimbap de verduras  Pollo al horno con hierbas provenzales Ensalada de lechuga, atún y tomate Pan integral Fruta fresca de temporada</p>	<p>30 DÍA DE LA PAZ</p> <p>Lentejas a la riojana Tortilla francesa Ensalada de lechuga, tomate y olivas deshuesadas Pan Yogur natural</p> 

Este menú es sano y equilibrado, diseñado por nuestros expertos nutricionistas.



la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Recomendador de cenas

Primeros platos

Si en el cole el primer plato fue...		Para cenar puede ser...
Verdura	>	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	>	Verdura
Legumbres	>	Verdura Pasta/Arroz

Segundos platos

Si en el cole el segundo plato fue...		Para cenar puede ser...
Huevo	>	carne Pescado
Pescado	>	Huevo carne
Legumbres	>	Verdura Huevo
carne	>	Huevo Pescado
Fruta	>	Lácteo