

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



LAS CENAS SON ORIENTATIVAS, NO ESTÁN ADAPTADAS A NINGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA.

3	4	5	6	7
<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Crema de calabaza Pollo al horno Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y maíz Espaguetis con tomate Tortilla francesa Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Hervido valenciano Pescado con guisantes y zanahoria Pan blanco o integral Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> Entremeses con rodajas de tomate natural y aceitunas Arroz meloso de pescado Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de tomate, pepino, zanahoria Lentejas campesinas Huevo revuelto con tomate Pan blanco o integral Fruta de temporada
10	11	12	13	14
<ul style="list-style-type: none"> Entremeses y ensalada de tomate, pepino y maíz Fideuá de verdura Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate, pepino Olleta alicantina Pan pizza de tomate y queso Pan blanco o integral Fruta fresca de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y maíz Crema de guisantes con manzana Pescado en salsa de naranja Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Lechuga, pepino y zanahoria Alubias con calabaza Tortilla francesa Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Arroz 3 delicias Bacaladilla a la andaluza Pan blanco o integral Fruta de temporada
17	18	19	20	21
<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de tomate, pepino y maíz Garbanzos con verduras Tortilla francesa Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Gazpacho andaluz Arroz con verduras Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con atún y tomate Rustidera de merluza con guisantes y zanahoria Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de tomate, pepino, zanahoria Lentejas con verdura Huevo cocido con pisto Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Hamburguesa de pollo completa con patatas chips caseras de boniato y patata Pan blanco o integral Helado

¡FELIZ VERANO!

¡Os esperamos a la vuelta!



-USAMOS EN NUESTROS MENÚS UN 70%-80% DE PRODUCTO DE PROXIMIDAD, SANO Y CERCANO.
-TODAS LAS COMIDAS SE ACOMPAÑAN DE PAN BLANCO O INTEGRAL, A ELECCIÓN DE LOS ALUMNOS.

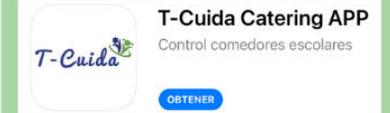
GESTIÓN DE ALÉRGICOS: este menú puede contener alguno de los alérgenos contemplados en el RE 1169/2011, anexo II. Si su hijo es alérgico o intolerante a algún alimento o padece alguna alteración metabólica, diabetes, colesterol, etc. Por favor, solicite un informe médico y preséntelo al encargado del comedor. Nuestro departamento de nutrición, diseñará para su hijo un menú personalizado. En cualquier caso, el personal del comedor dispone del informe nutricional de todos los menús, sus alérgenos, composición nutricional, etc, si lo necesita, puede solicitar dicha información.



Huele
A RISAS y EMOCIONES

pero, sobre todo...

¡HUELE A vacaciones!



CÓDIGO CENTRO: 1221

¿QUIERES APRENDER MÁS SOBRE ALIMENTACIÓN Y AMPLIAR TU RECETARIO?

¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



LAS CENAS SON ORIENTATIVAS, NO ESTÁN ADAPTADAS A NINGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA.

3	4	5	6	7
<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Crema de calabaza Lomo a la plancha Pan sin gluten Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y maíz Pasta s/g con tomate Tortilla francesa Pan sin gluten Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Hervido valenciano Albóndigas con guisantes y zanahoria Pan sin gluten Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> Entremeses con rodajas de tomate natural y aceitunas Arroz meloso de pescado Pan sin gluten Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de tomate, pepino, zanahoria Lentejas campesinas Rollitos de jamón cocido y queso Pan sin gluten
10	11	12	13	14
<ul style="list-style-type: none"> Entremeses y ensalada de tomate, pepino y maíz Pasta s/g con verduras Pan sin gluten Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate, pepino Olleta alicantina Pan pizza s/g de jamón cocido y queso Pan sin gluten Fruta fresca de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y maíz Crema de guisantes con manzana Lomo en salsa de naranja Pan sin gluten Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Lechuga, pepino y zanahoria Alubias con calabaza Tortilla francesa Pan sin gluten Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Arroz 3 delicias Bacaladilla a la andaluza Pan sin gluten Fruta de temporada
17	18	19	20	21
<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de tomate, pepino y maíz Garbanzos con verduras Tortilla francesa Pan sin gluten Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Gazpacho andaluz Arroz con magro y verdura Pan sin gluten Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta s/g con atún y tomate Rustidera de merluza con guisantes y zanahoria Pan sin gluten Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de tomate, pepino, zanahoria Lentejas con verdura Huevo cocido con pisto Pan sin gluten Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Hamburguesa completa con patatas chips caseras de boniato y patata Pan sin gluten Helado

¡FELIZ VERANO!

¡Os esperamos a la vuelta!



-USAMOS EN NUESTROS MENÚS UN 70%-80% DE PRODUCTO DE PROXIMIDAD, SANO Y CERCANO.
-TODAS LAS COMIDAS SE ACOMPAÑAN DE PAN BLANCO O INTEGRAL, A ELECCIÓN DE LOS ALUMNOS.

GESTIÓN DE ALÉRGICOS: este menú puede contener alguno de los alérgenos contemplados en el RE 1169/2011, anexo II. Si su hijo es alérgico o intolerante a algún alimento o padece alguna alteración metabólica, diabetes, colesterol, etc. Por favor, solicite un informe médico y preséntelo al encargado del comedor. Nuestro departamento de nutrición, diseñará para su hijo un menú personalizado. En cualquier caso, el personal del comedor dispone del informe nutricional de todos los menús, sus alérgenos, composición nutricional, etc, si lo necesita, puede solicitar dicha información.



Huele
A RISAS y
EMOCIONES

pero, sobre todo...

¡HUELE A vacaciones!



CÓDIGO CENTRO: 1221

¿QUIERES APRENDER MÁS SOBRE ALIMENTACIÓN Y AMPLIAR TU RECETARIO?

¡SIGUENOS EN REDES SOCIALES!

 @tcuidaalimentaria

 @tcuidaalimentaria

 www.tcuidaalimentaria.com



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



3

- Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas
- Crema de calabaza
- Lomo empanado
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

4

- Ensalada de lechuga, tomate y maíz
- Espaguetis con tomate
- Tortilla francesa
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

5

- Hervido valenciano
- Albóndigas con guisantes y zanahoria
- Pan blanco o integral
- Yogur

6

- Entremeses con rodajas de tomate natural y aceitunas
- Arroz meloso de pescado
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

7

- Ensalada de tomate, pepino, zanahoria
- Garbanzos con verdura
- Croquetas de jamón
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

10

- Entremeses y ensalada de tomate, pepino y maíz
- Fideuá de verdura
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

11

- Ensalada de lechuga, tomate, pepino
- Olleta de legumbres y verdura
- Pan pizza de jamón cocido y queso
- Pan blanco o integral
- Fruta fresca de temporada

12

- Ensalada de lechuga, tomate y maíz
- Crema de guisantes con manzana
- Lomo en salsa de naranja
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

13

- Lechuga, pepino y zanahoria
- Alubias con calabaza
- Tortilla francesa
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

14

- Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas
- Arroz 3 delicias
- Bacaladilla a la andaluza
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

17

- Ensalada de tomate, pepino y maíz
- Garbanzos con verduras
- Tortilla francesa
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

18

- Gazpacho andaluz
- Arroz con magro y verdura
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

19

- Pasta con atún y tomate
- Rustidera de merluza con guisantes y zanahoria
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

20

- Ensalada de tomate, pepino, zanahoria
- Alubias con verdura
- Huevo cocido con pisto
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

21

- Hamburguesa completa con patatas chips caseras de boniato y patata
- Pan blanco o integral
- Helado

¡FELIZ VERANO!

¡Os esperamos a la vuelta!



-USAMOS EN NUESTROS MENÚS UN 70%-80% DE PRODUCTO DE PROXIMIDAD, SANO Y CERCANO.
-TODAS LAS COMIDAS SE ACOMPAÑAN DE PAN BLANCO O INTEGRAL, A ELECCIÓN DE LOS ALUMNOS.

GESTIÓN DE ALÉRGENOS: este menú puede contener alguno de los alérgenos contemplados en el RE 1169/2011, anexo II. Si su hijo es alérgico o intolerante a algún alimento o padece alguna alteración metabólica, diabetes, colesterol, etc. Por favor, solicite un informe médico y preséntelo al encargado del comedor. Nuestro departamento de nutrición, diseñará para su hijo un menú personalizado. En cualquier caso, el personal del comedor dispone del informe nutricional de todos los menús, sus alérgenos, composición nutricional, etc, si lo necesita, puede solicitar dicha información.

LAS CENAS SON ORIENTATIVAS, NO ESTÁN ADAPTADAS A NINGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA.



Huele
A RISAS y
EMOCIONES

pero, sobre todo...

¡HUELE A vacaciones!



T-Cuida Catering APP
Control comedores escolares

OBTENER

CÓDIGO CENTRO: 1221

¿QUIERES APRENDER MÁS SOBRE ALIMENTACIÓN Y AMPLIAR TU RECETARIO?

¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!



@tcuidaalimentaria



@tcuidaalimentaria



www.tcuidaalimentaria.com



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



LAS CENAS SON ORIENTATIVAS, NO ESTÁN ADAPTADAS A NINGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA.

3	4	5	6	7
<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Crema de calabaza Lomo empanado Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y maíz Espaguetis con tomate Tortilla francesa Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Hervido valenciano Albóndigas con guisantes y zanahoria Pan blanco o integral Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> Entremeses con rodajas de tomate natural y aceitunas Arroz meloso de pescado Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de tomate, pepino, zanahoria Lentejas campesinas Croquetas de jamón Pan blanco o integral Fruta de temporada
10	11	12	13	14
<ul style="list-style-type: none"> Entremeses y ensalada de tomate, pepino y maíz Fideuá de verdura Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate, pepino Olleta alicantina Pan pizza de jamón cocido y queso Pan blanco o integral Fruta fresca de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y maíz Crema de guisantes con manzana Lomo en salsa de naranja Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Lechuga, pepino y zanahoria Alubias con calabaza Tortilla francesa Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Arroz 3 delicias Bacaladilla a la andaluza Pan blanco o integral Fruta de temporada
17	18	19	20	21
<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de tomate, pepino y maíz Garbanzos con verduras Tortilla francesa Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Gazpacho andaluz Arroz con magro y verdura Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con atún y tomate Rustidera de merluza con guisantes y zanahoria Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de tomate, pepino, zanahoria Lentejas con verdura Huevo cocido con pisto Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Hamburguesa completa con patatas chips caseras de boniato y patata Pan blanco o integral Helado

¡FELIZ VERANO!

¡Os esperamos a la vuelta!



-USAMOS EN NUESTROS MENÚS UN 70%-80% DE PRODUCTO DE PROXIMIDAD, SANO Y CERCANO.
-TODAS LAS COMIDAS SE ACOMPAÑAN DE PAN BLANCO O INTEGRAL, A ELECCIÓN DE LOS ALUMNOS.

GESTIÓN DE ALÉRGICOS: este menú puede contener alguno de los alérgenos contemplados en el RE 1169/2011, anexo II. Si su hijo es alérgico o intolerante a algún alimento o padece alguna alteración metabólica, diabetes, colesterol, etc. Por favor, solicite un informe médico y preséntelo al encargado del comedor. Nuestro departamento de nutrición, diseñará para su hijo un menú personalizado. En cualquier caso, el personal del comedor dispone del informe nutricional de todos los menús, sus alérgenos, composición nutricional, etc, si lo necesita, puede solicitar dicha información.



Huele
A RISAS y
EMOCIONES

pero, sobre todo...

¡HUELE A vacaciones!



CÓDIGO CENTRO: 1221

¿QUIERES APRENDER MÁS SOBRE ALIMENTACIÓN Y AMPLIAR TU RECETARIO?

¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!

 @tcuidaalimentaria

 @tcuidaalimentaria

 www.tcuidaalimentaria.com



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



3

- Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas
- Crema de calabaza
- Lomo empanado
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

4

- Ensalada de lechuga, tomate y maíz
- Espaguetis con tomate
- Tortilla francesa
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

5

- Hervido valenciano
- Albóndigas con guisantes y zanahoria
- Pan blanco o integral
- Yogur

6

- Entremeses con rodajas de tomate natural y aceitunas
- Arroz meloso de pescado
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

7

- Ensalada de tomate, pepino, zanahoria
- Lentejas campesinas
- Croquetas de jamón
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

10

- Entremeses y ensalada de tomate, pepino y maíz
- Fideuá de verdura
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

11

- Ensalada de lechuga, tomate, pepino
- Olleta alicantina
- Pan pizza de jamón cocido y queso
- Pan blanco o integral
- Fruta fresca de temporada

12

- Ensalada de lechuga, tomate y maíz
- Crema de guisantes con manzana
- Lomo en salsa de naranja
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

13

- Lechuga, pepino y zanahoria
- Alubias con calabaza
- Tortilla francesa
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

14

- Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas
- Arroz 3 delicias
- Bacaladilla a la andaluza
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

17

- Ensalada de tomate, pepino y maíz
- Garbanzos con verduras
- Tortilla francesa
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

18

- Gazpacho andaluz
- Arroz con magro y verdura
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

19

- Pasta con atún y tomate
- Rustidera de merluza con guisantes y zanahoria
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

20

- Ensalada de tomate, pepino, zanahoria
- Lentejas con verdura
- Huevo cocido con pisto
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

21

- Hamburguesa completa con patatas chips caseras de boniato y patata
- Pan blanco o integral
- Helado

¡FELIZ VERANO!

¡Os esperamos a la vuelta!



-USAMOS EN NUESTROS MENÚS UN 70%-80% DE PRODUCTO DE PROXIMIDAD, SANO Y CERCANO.
-TODAS LAS COMIDAS SE ACOMPAÑAN DE PAN BLANCO O INTEGRAL, A ELECCIÓN DE LOS ALUMNOS.

GESTIÓN DE ALÉRGICOS: este menú puede contener alguno de los alérgenos contemplados en el RE 1169/2011, anexo II. Si su hijo es alérgico o intolerante a algún alimento o padece alguna alteración metabólica, diabetes, colesterol, etc. Por favor, solicite un informe médico y preséntelo al encargado del comedor. Nuestro departamento de nutrición, diseñará para su hijo un menú personalizado. En cualquier caso, el personal del comedor dispone del informe nutricional de todos los menús, sus alérgenos, composición nutricional, etc, si lo necesita, puede solicitar dicha información.

T-Cuida

CERTIFICADO ISO 22000 CERTIFICADO ISO 9001

Huele A RISAS y EMOCIONES

pero, sobre todo...

¡HUELE A vacaciones!



T-Cuida Catering APP Control comedores escolares

CÓDIGO CENTRO: 1221

¿QUIERES APRENDER MÁS SOBRE ALIMENTACIÓN Y AMPLIAR TU RECETARIO?

¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!

@tcuidaalimentaria

@tcuidaalimentaria

www.tcuidaalimentaria.com



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



3

- Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas
- Crema de calabaza
- Lomo empanado
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

4

- Ensalada de lechuga, tomate y maíz
- Espaguetis con tomate
- Tortilla francesa
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

5

- Hervido valenciano
- Albóndigas con guisantes y zanahoria
- Pan blanco o integral
- Yogur sin PLV

6

- Entremeses con rodajas de tomate natural y aceitunas
- Arroz meloso de pescado
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

7

- Ensalada de tomate, pepino, zanahoria
- Lentejas campesinas
- Croquetas de jamón
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

10

- Tosta de atún y ensalada de tomate, pepino y maíz
- Fideuá de verdura
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

11

- Ensalada de lechuga, tomate, pepino
- Olleta alicantina
- Pan pizza de tomate y jamón cocido
- Pan blanco o integral
- Fruta fresca de temporada

12

- Ensalada de lechuga, tomate y maíz
- Crema de guisantes con manzana
- Lomo en salsa de naranja
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

13

- Lechuga, pepino y zanahoria
- Alubias con calabaza
- Tortilla francesa
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

14

- Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas
- Arroz 3 delicias
- Bacaladilla a la andaluza
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

17

- Ensalada de tomate, pepino y maíz
- Garbanzos con verduras
- Tortilla francesa
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

18

- Gazpacho andaluz
- Arroz con magro y verdura
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

19

- Pasta con atún y tomate
- Rustidera de merluza con guisantes y zanahoria
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

20

- Ensalada de tomate, pepino, zanahoria
- Lentejas con verdura
- Huevo cocido con pisto
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

21

- Hamburguesa con patatas chips caseras de boniato y patata
- Pan blanco o integral
- Helado sin PLV

¡FELIZ VERANO!

¡Os esperamos a la vuelta!



-USAMOS EN NUESTROS MENÚS UN 70%-80% DE PRODUCTO DE PROXIMIDAD, SANO Y CERCANO.
-TODAS LAS COMIDAS SE ACOMPAÑAN DE PAN BLANCO O INTEGRAL, A ELECCIÓN DE LOS ALUMNOS.

GESTIÓN DE ALÉRGENOS: este menú puede contener alguno de los alérgenos contemplados en el RE 1169/2011, anexo II. Si su hijo es alérgico o intolerante a algún alimento o padece alguna alteración metabólica, diabetes, colesterol, etc. Por favor, solicite un informe médico y preséntelo al encargado del comedor. Nuestro departamento de nutrición, diseñará para su hijo un menú personalizado. En cualquier caso, el personal del comedor dispone del informe nutricional de todos los menús, sus alérgenos, composición nutricional, etc, si lo necesita, puede solicitar dicha información.

T-Cuida

CERTIFICADO ISO 22000 CERTIFICADO ISO 9001

Huele **A RISAS** y **EMOCIONES**

pero, sobre todo...

¡HUELE A vacaciones!



T-Cuida Catering APP
Control comedores escolares
OBTENER

CÓDIGO CENTRO: 1221

¿QUIERES APRENDER MÁS SOBRE ALIMENTACIÓN Y AMPLIAR TU RECETARIO?

¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!

@tcuidaalimentaria

@tcuidaalimentaria

www.tcuidaalimentaria.com



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



LAS CENAS SON ORIENTATIVAS, NO ESTÁN ADAPTADAS A NINGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA.

3	4	5	6	7
<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Crema de calabaza Lomo empanado Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, pepino y Espaguetis con tomate Tortilla francesa Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Hervido valenciano Albóndigas con guisantes y zanahoria Pan blanco o integral Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> Entremeses con ensalada verde y aceitunas Arroz meloso de pescado Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria Lentejas campesinas Croquetas de jamón Pan blanco o integral Fruta de temporada
10	11	12	13	14
<ul style="list-style-type: none"> Entremeses y ensalada de lechuga, pepino y maíz Fideuá de verdura Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino Olleta alicantina Pan pizza de jamón cocido y queso Pan blanco o integral Fruta fresca de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, pepino y maíz Crema de guisantes con manzana Lomo en salsa de naranja Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Lechuga, pepino y zanahoria Alubias con calabaza Tortilla francesa Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Arroz 3 delicias Bacaladilla a la andaluza Pan blanco o integral Fruta de temporada
17	18	19	20	21
<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, pepino y maíz Garbanzos con verduras Tortilla francesa Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga y aceitunas Arroz con magro y verdura Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con atún y tomate Rustidera de merluza con guisantes y zanahoria Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria Lentejas con verdura Huevo cocido con pisto Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Hamburguesa completa con patatas chips caseras de boniato y patata Pan blanco o integral Helado

¡FELIZ VERANO!

¡Os esperamos a la vuelta!



-USAMOS EN NUESTROS MENÚS UN 70%-80% DE PRODUCTO DE PROXIMIDAD, SANO Y CERCANO.
-TODAS LAS COMIDAS SE ACOMPAÑAN DE PAN BLANCO O INTEGRAL, A ELECCIÓN DE LOS ALUMNOS.

GESTIÓN DE ALÉRGICOS: este menú puede contener alguno de los alérgenos contemplados en el RE 1169/2011, anexo II. Si su hijo es alérgico o intolerante a algún alimento o padece alguna alteración metabólica, diabetes, colesterol, etc. Por favor, solicite un informe médico y preséntelo al encargado del comedor. Nuestro departamento de nutrición, diseñará para su hijo un menú personalizado. En cualquier caso, el personal del comedor dispone del informe nutricional de todos los menús, sus alérgenos, composición nutricional, etc, si lo necesita, puede solicitar dicha información.

Huele
A RISAS y
EMOCIONES

pero, sobre todo...

¡HUELE A vacaciones!



T-Cuida Catering APP
Control comedores escolares

OBTENER

CÓDIGO CENTRO: 1221

¿QUIERES APRENDER MÁS SOBRE ALIMENTACIÓN Y AMPLIAR TU RECETARIO?

¡SIGUENOS EN REDES SOCIALES!

@tcuidaalimentaria

@tcuidaalimentaria

www.tcuidaalimentaria.com



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



LAS CENAS SON ORIENTATIVAS, NO ESTÁN ADAPTADAS A NINGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA.

3	4	5	6	7
<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Crema de calabaza Pollo al horno Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y maíz Espaguetis con tomate Tortilla francesa Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Hervido valenciano Pescado al horno con guisantes y zanahoria Pan blanco o integral Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> Entremeses con rodajas de tomate natural y aceitunas Arroz meloso de pescado Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de tomate, pepino, zanahoria Lentejas campesinas Croquetas de pollo Pan blanco o integral Fruta de temporada
10	11	12	13	14
<ul style="list-style-type: none"> Entremeses y ensalada de tomate, pepino y maíz Fideuá de verdura Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate, pepino Olleta alicantina Pan pizza de tomate y queso Pan blanco o integral Fruta fresca de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y maíz Crema de guisantes con manzana Pescado en salsa de naranja Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Lechuga, pepino y zanahoria Alubias con calabaza Tortilla francesa Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Arroz 3 delicias Bacaladilla a la andaluza Pan blanco o integral Fruta de temporada
17	18	19	20	21
<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de tomate, pepino y maíz Garbanzos con verduras Tortilla francesa Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Gazpacho andaluz Arroz con verduras Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con atún y tomate Rustidera de merluza con guisantes y zanahoria Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de tomate, pepino, zanahoria Lentejas con verdura Huevo cocido con pisto Pan blanco o integral Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Hamburguesa de pollo completa con patatas chips caseras de boniato y patata Pan blanco o integral Helado

¡FELIZ VERANO!

¡Os esperamos a la vuelta!



-USAMOS EN NUESTROS MENÚS UN 70%-80% DE PRODUCTO DE PROXIMIDAD, SANO Y CERCANO.
-TODAS LAS COMIDAS SE ACOMPAÑAN DE PAN BLANCO O INTEGRAL, A ELECCIÓN DE LOS ALUMNOS.

GESTIÓN DE ALÉRGICOS: este menú puede contener alguno de los alérgenos contemplados en el RE 1169/2011, anexo II. Si su hijo es alérgico o intolerante a algún alimento o padece alguna alteración metabólica, diabetes, colesterol, etc. Por favor, solicite un informe médico y preséntelo al encargado del comedor. Nuestro departamento de nutrición, diseñará para su hijo un menú personalizado. En cualquier caso, el personal del comedor dispone del informe nutricional de todos los menús, sus alérgenos, composición nutricional, etc, si lo necesita, puede solicitar dicha información.



Huele
A RISAS y
EMOCIONES

pero, sobre todo...

¡HUELE A
vacaciones!



CÓDIGO CENTRO: 1221

¿QUIERES APRENDER MÁS SOBRE ALIMENTACIÓN Y AMPLIAR TU RECETARIO?

¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!

 @tcuidaalimentaria

 @tcuidaalimentaria

 www.tcuidaalimentaria.com



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



3

- Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas
- Crema de calabaza
- Lomo empanado
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

4

- Ensalada de lechuga, tomate y maíz
- Espaguetis con tomate
- Tortilla francesa
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

5

- Hervido valenciano
- Albóndigas con guisantes y zanahoria
- Pan blanco o integral
- Yogur

6

- Entremeses con rodajas de tomate natural y aceitunas
- Arroz meloso de pescado
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

7

- Ensalada de tomate, pepino, zanahoria
- Lentejas campesinas
- Croquetas de jamón
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

10

- Entremeses y ensalada de tomate, pepino y maíz
- Fideuá de verdura
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

11

- Ensalada de lechuga, tomate, pepino
- Olleta alicantina
- Pan pizza de jamón cocido y queso
- Pan blanco o integral
- Fruta fresca de temporada

12

- Ensalada de lechuga, tomate y maíz
- Crema de guisantes con manzana
- Lomo en salsa de naranja
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

13

- Lechuga, pepino y zanahoria
- Alubias con calabaza
- Tortilla francesa
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

14

- Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas
- Arroz 3 delicias
- Bacaladilla a la andaluza
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

17

- Ensalada de tomate, pepino y maíz
- Garbanzos con verduras
- Tortilla francesa
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

18

- Gazpacho andaluz
- Arroz con magro y verdura
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

19

- Pasta con atún y tomate
- Rustidera de merluza con guisantes y zanahoria
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

20

- Ensalada de tomate, pepino, zanahoria
- Lentejas con verdura
- Huevo cocido con pisto
- Pan blanco o integral
- Fruta de temporada

21

- Hamburguesa completa con patatas chips caseras de boniato y patata
- Pan blanco o integral
- Helado

¡FELIZ VERANO!

¡Os esperamos a la vuelta!



-USAMOS EN NUESTROS MENÚS UN 70%-80% DE PRODUCTO DE PROXIMIDAD, SANO Y CERCANO.
-TODAS LAS COMIDAS SE ACOMPAÑAN DE PAN BLANCO O INTEGRAL, A ELECCIÓN DE LOS ALUMNOS.

GESTIÓN DE ALÉRGICOS: este menú puede contener alguno de los alérgenos contemplados en el RE 1169/2011, anexo II. Si su hijo es alérgico o intolerante a algún alimento o padece alguna alteración metabólica, diabetes, colesterol, etc. Por favor, solicite un informe médico y preséntelo al encargado del comedor. Nuestro departamento de nutrición, diseñará para su hijo un menú personalizado. En cualquier caso, el personal del comedor dispone del informe nutricional de todos los menús, sus alérgenos, composición nutricional, etc, si lo necesita, puede solicitar dicha información.

LAS CENAS SON ORIENTATIVAS, NO ESTÁN ADAPTADAS A NINGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA.



Huele
A RISAS y
EMOCIONES

pero, sobre todo...

¡HUELE A vacaciones!



CÓDIGO CENTRO: 1221

¿QUIERES APRENDER MÁS SOBRE ALIMENTACIÓN Y AMPLIAR TU RECETARIO?

¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!

