

DIA	1º PLATO	2º PLATO	POSTRE
1	Crema de puerro y calabacín	Pollo asado (contramuslos) con boniato al horno	Fruta
2	Brócoli rehogado	Ragú de pavo en salsa	Fruta
3	Arroz caldoso con verduras	Sardinillas en aceite	Yogur
4	SÁBADO		
5	DOMINGO		
6	Caracolas con salsa de calabaza y puerro	Tortilla de calabacín	Fruta
7	Judías pintas con verduras	Bolitas de arroz integral y zanahoria	Fruta
8	Crema de coliflor	Contramuslos de pollo en pepitoria con patatas cocidas.	Fruta
9	Crema de garbanzos con verduras	Lomo de cerdo asado con salsa de manzana	Fruta
10	Arroz blanco con tomate	Merluza en salsa verde	Yogur
11	SÁBADO		
12	DOMINGO		
13	Macarrones integrales con tomate	Tortilla de calabaza	Fruta
14	Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Cuscús	Fruta
15	Judías verdes rehogadas	Pollo en salsa (contramuslos) con puré de patata	Fruta
16	Arroz caldoso con verduras	Bacalao con pisto	Fruta
17	Crema de calabacín	Ragú de pavo en salsa con patata cocida	Yogur
18	SÁBADO		
19	DOMINGO		
20	Fideuá con verduras	Tortilla de puerro	Fruta
21	Judías pintas guisadas con verduras	Bolitas de arroz integral y calabaza	Fruta
22	Brócoli y calabacín rehogados	Contramuslos de pollo en salsa con guarnición de guisantes	Fruta
23	Crema de verduras	Ragú de pavo al horno con coliflor	Fruta
24	Patatas guisadas con verduras	Merluza al horno con salsa	Yogur
25	SÁBADO		
26	DOMINGO		
27	Macarrones integrales con tomate	Tortilla de champiñones	Fruta
28	Guiso de garbanzos con verduras	Arroz blanco (con un toque de ajito)	Fruta
29	Marmita de salmón	Brócoli rehogado	Fruta
30	Crema de verduras	Lomo de cerdo asado con salsa	Fruta
31	Paella de verduras	Sardinillas en aceite	Fruta

La comida se acompaña siempre con agua y pan (es integral los lunes y los viernes).  
El menú escolar se elabora sin frutos secos.