

C. ARENALES CARABANCHEL – Escuela Infantil Turmix

Enero 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

4

5

6

7

8

11

12

13

14

15

YOGURT

YOGURT

YOGURT

YOGURT

YOGURT

PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y TERNERA

PURE DE PATATA, PUERRO, ZANAHORIA
NABO Y PESCADO

PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y TERNERA

PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA CALABAZA Y PAVO

PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y
PESCADO

18

19

20

21

22

YOGURT

YOGURT

YOGURT

YOGURT

YOGURT

PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA NABO Y PESCADO

PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y TERNERA

PURE DE PATATA, PUERRO, ZANAHORIA,
JUDÍA VERDE Y POLLO

PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y PAVO

PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA NABO Y PESCADO

25

26

27

28

29

YOGURT

YOGURT

YOGURT

YOGURT

YOGURT

PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA NABO Y PESCADO

PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y TERNERA

PURE DE PATATA, PUERRO, ZANAHORIA,
JUDÍA VERDE Y POLLO

PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABAZA Y PESCADO

PURE DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACIN Y POLLO



¡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.

