

MENÚ BASAL FIN DE CURSO 2022

DEUTSCHE SCHULE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27/06/2022 CREMA DE CALABAZA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA POLLO AL AJILLO CON VERDURAS FRUTA	28/06/2022 SOPA DE ESTRELLITAS ENSALADA CANARIA FOGNERO AL HORNO CON PAPAS ARRUGADAS LÁCTEO	29/06/2022 CREMA DE ZANAHORIA ENSALADILLA ESPAGUETIS CON ACEITE Y ALBAHACA FRUTA	30/06/2022 CREMA DE COLINOS ENSALADA TOSCANA CINTA DE LOMO AL HORNO CON SALSA DE QUESO Y PAPAS ASADAS LÁCTEO	01/07/2022 POTAJE DE JUDÍAS PINTAS TABULÉ PAELLA DE VERDURAS FRUTA



¡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:

Empty dashed box for notes.

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.

