

**LUNES**
**MARTES**
**MIÉRCOLES**
**JUEVES**
**VIERNES**
**01**
**02**
**05**
**06**
**07**
**08**
**09**
**12**
**13**
**14**
**15**
**16**
**19**
**20**
**21**
**22**
**23**
**26**
**27**
**28**
**29**
**30**
**Kcal 632**  
Lip. 19  
**P. 15**  
H.C. 102

- Patatas con atún
- Huevos villarroy con ensalada
- Fruta
- Pan

**Kcal 753**  
Lip. 29  
**P. 45**  
H.C. 82

- Crema de puerros-vichyssoise
- Muslo de pollo asado con patatas fritas
- Yogurt sabores
- Pan

**Kcal 622**  
Lip. 15  
**P. 36**  
H.C. 91

- Lentejas
- Filete de merluza romana con lechuga
- Fruta
- Pan

**Kcal 770**  
Lip. 28  
**P. 26**  
H.C. 104

- Arroz con tomate
- Burger meat al horno en salsa jardinera
- Yogurt sabores
- Pan

**Kcal 628**  
Lip. 14  
**P. 40**  
H.C. 83

- Judías pintas
- Lacón a la gallega
- Yogurt sabores
- Pan

**Kcal 814**  
Lip. 23  
**P. 38**  
H.C. 118

- Coditos napolitana
- Bacalao en salsa verde
- Fruta
- Pan

**Kcal 628**  
Lip. 14  
**P. 40**  
H.C. 83

- Judías pintas
- Lacón a la gallega
- Yogurt sabores
- Pan

**Kcal 628**  
Lip. 14  
**P. 40**  
H.C. 83

- Judías pintas
- Lacón a la gallega
- Yogurt sabores
- Pan

**Kcal 628**  
Lip. 14  
**P. 40**  
H.C. 83

- Judías pintas
- Lacón a la gallega
- Yogurt sabores
- Pan

**Kcal 831**  
Lip. 29  
**P. 41**  
H.C. 102

- Arroz con tomate
- Jamoncitos de pollo en pepitoria
- Yogurt sabores
- Pan

**Kcal 973**  
Lip. 40  
**P. 57**  
H.C. 98

- Garbanzos del cocido
- Sopa de picadillo
- Carne del cocido (ternera, pollo)
- Chorizo del cocido
- Fruta
- Pan

**Kcal 628**  
Lip. 14  
**P. 40**  
H.C. 83

- Judías pintas
- Lacón a la gallega
- Yogurt sabores
- Pan

**Kcal 871**  
Lip. 21  
**P. 45**  
H.C. 127

- Arroz con pollo
- Bacaladilla a la andaluza con lechuga
- Yogurt sabores
- Pan

**Kcal 772**  
Lip. 45  
**P. 19**  
H.C. 77

- Coliflor con bechamel
- Burger meat a la jardinera
- Fruta
- Pan

**Kcal 600**  
Lip. 17  
**P. 16**  
H.C. 101

- Crema de calabaza y zanahoria
- San jacob con ensalada
- Fruta
- Pan

**Kcal 600**  
Lip. 17  
**P. 16**  
H.C. 101

- Crema de calabaza y zanahoria
- San jacob con ensalada
- Fruta
- Pan

**Kcal 600**  
Lip. 17  
**P. 16**  
H.C. 101

- Crema de calabaza y zanahoria
- San jacob con ensalada
- Fruta
- Pan

**Kcal 600**  
Lip. 17  
**P. 16**  
H.C. 101

- Crema de calabaza y zanahoria
- San jacob con ensalada
- Fruta
- Pan

**Kcal 941**  
Lip. 29  
**P. 42**  
H.C. 129

- Macarrones con tomate
- Estofado de pollo con verduras
- Yogurt sabores
- Pan

**Kcal 610**  
Lip. 13  
**P. 26**  
H.C. 103

- Lentejas
- Tortilla de patata con ensalada
- Fruta
- Pan

**Kcal 1013**  
Lip. 42  
**P. 61**  
H.C. 98

- Garbanzos del cocido
- Sopa de picadillo
- Carne del cocido (ternera, pollo)
- Chorizo del cocido
- Yogurt sabores
- Pan

**Kcal 726**  
Lip. 26  
**P. 19**  
H.C. 105

- Guisantes rehogados
- Croquetas y empanadillas con lechuga
- Fruta
- Pan

**Kcal 677**  
Lip. 24  
**P. 35**  
H.C. 82

- Patatas a la riojana
- Filete de pollo a la plancha con ensalada
- Yogurt sabores
- Pan

**Kcal 848**  
Lip. 23  
**P. 38**  
H.C. 124

- Espaguetis con tomate
- Bacalao al horno con patata panadera
- Fruta
- Pan

**Kcal 790**  
Lip. 30  
**P. 31**  
H.C. 103

- Arroz con tomate
- Boquerones andaluza con ensalada
- Fruta
- Pan

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



[www.compromisolocal.com](http://www.compromisolocal.com)



**SALUD Y NUTRICIÓN  
A TU ALCANCE**



Colaboramos con tu colegio para integrar el comedor en los objetivos educativos idóneos para niños y niñas. Con programas adaptados a cada edad trabajamos para que el alumnado adquiera buenos hábitos de comportamiento, aprenda a comer y entienda la importancia de una correcta alimentación.

También abrimos ventanas para que alumnos y alumnas crezcan en información y responsabilidad en distintos campos de conocimiento.

**AENOR**

PROTOCOLO  
FRENTE AL COVID-19

CB CORPORACIÓN

**Gastronomía Baska**  
Aritz Bidea 75, Eneperi 13, Belako Industrialdea  
48100 Mungia (Bizkaia)  
Tel.: 94 452 38 00

**SUGERENCIAS PARA CENAS:**



**ALIMENTOS CONSUMIDOS EN LA COMIDA**

Arroz, pasta, patata o legumbre	→
Verduras	→
Carnes	→
Pescados	→
Huevo	→
Fruta	→
Lácteo	→

**SUGERENCIA PARA LA CENA**

Verduras u hortalizas crudas o cocinadas
Arroz, pasta o patata
Pescados o huevo
Carne o huevo
Pescado o carne
Lácteo o fruta
Fruta

*LOCAL responsable  
agroecología RICO saludable*

*Trabajamos en valores que nos hacen mejores*

