



MENÚ

MENU BASAL

ENERO

Lunes	Martes 1	Miércoles 2	Jueves 3	Viernes 4
	AÑO NUEVO			

Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11
	SOPA DE PESCADO CON ARROZ (4) POLLO EN SALSAS (12) MENESTRA REHOGADA YOGUR (7) PAN BLANCO (1) 706 Kcal 76CH 18L 61P	PURE DE CALABAZA LOMO ADOBADO (12) ARROZ BLANCO PLÁTANO ECOLÓGICO PAN INTEGRAL (1) 939Kcal 136CH 25L 26P	SOPA DOMINGUERA (1, 12) TORTILLA ESPAÑOLA (3) ENSALADA MIXTA (4) PETIT SUISE (7) PAN BLANCO (1) 747 Kcal 75CH 35L 52P	LENTEJAS COMPUESTAS PESCADO AL HORNO CON MOJO ROJO (4) PAPAS ARRUGADAS FRUTA PAN BLANCO (1) 631 Kcal 73CH 21L 39P

Lunes 14	Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18
CREMA DE CALABAZA FABES CON CHORIZO POSTRE ESPECIAL PAN INTEGRAL (1)	SOPA DE POLLO CON FIDEOS (1) HAMBURGUESAS CON TOMATE (1,7,12) ARROZ BLANCO FRUTA PAN BLANCO (1) 563 Kcal 66CH 11L 23P	CREMA DE VERDURAS PASTA CON TOMATE Y JAMÓN COCIDO (1, 7) PLÁTANO ECOLÓGICO PAN INTEGRAL (1) 827Kcal 109CH 13L 22P	POTAJE DE BERROS PAVÍAS DE BACALAO (4, 10, 12) ENSALADA CAMPERA NATILLA (7) PAN BLANCO (1) 668 Kcal 72CH 17L 33P	SOPA MARINERA CON ARROZ (4) PAVO CON SALSAS DE CIRUELAS (1, 7, 12) PAPAS BRAVAS FRUTA PAN BLANCO (1) 593 Kcal 66CH 13L 35P

Lunes 21	Martes 22	Miércoles 23	Jueves 24	Viernes 25
POTAJE DE ESPINACAS CON JUDIAS ALBONDIGAS EN SALSAS JARDINERA (1,6,7,12) ARROZ BLANCO FRUTA PAN INTEGRAL (1) 812 Kcal 70CH 36L 47P	RANCHO CANARIO (1) ATÚN ADOBADO (4) PAPAS ARRUGADAS YOGUR (7) PAN BLANCO (1) 952 Kcal 80CH 39L 44P	CREMA DE CALABAZA TORTILLA ESPAÑOLA (3) ENSALADA DE LA HUERTA PLÁTANO ECOLÓGICO PAN INTEGRAL (1) 855Kcal 100CH 26L 30P	SOPA DE AVE CON HIERBABUENA (1) CERDO A LA MIEL Y MOSTAZA (7, 10, 12) PAPAS DOLLAR PETIT SUISE (7) PAN BLANCO (1) 505 Kcal 69CH 17L 68P	PURE DE ZANAHORIA PIZZA DE JAMÓN (1, 7) FRUTA PAN BLANCO (1) 611 Kcal 101CH 17L 22P

Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 31	Viernes
CREMA DE CALABACIN PAELLA DE POLLO (12) FRUTA PAN INTEGRAL (1) 686 Kcal 140CH 17L 11P	SOPA DOMINGUERA (1, 12) CHIPIRONES A LA ANDALUZA (1, 3, 14) HABICHUELAS REHOGADAS YOGUR (7) PAN BLANCO (1) 675 Kcal 54CH 20L 60P	LENTEJAS COMPUESTAS ESTOFADO DE TERNERA (12) PAPAS PANADERAS PLÁTANO ECOLÓGICO PAN INTEGRAL (1) 848Kcal 109CH 30L 48P	POTAJE DE BERROS SALCHICHAS CON TOMATE (7) ARROZ BLANCO NATILLA (7) PAN BLANCO (1) 711 Kcal 90CH 22L 30P	

** INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS EN LA TRASERA DEL MENÚ.

Los pescados que empleamos son: carboñero, merluza, atún y abadejo.

La fruta puede variar en función del punto de madurez.

Menús elaborados y revisados por nuestro equipo de Diplomados en Nutrición Humana y Dietética.

En cumplimiento con la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición y con el Reglamento UE 1169/2011 de información alimentaria facilitada al consumidor, el centro educativo tiene acceso a la descripción completa de ingredientes utilizados y alérgenos que pueda contener cada plato del menú. Solicite más información a su centro educativo.

