



MENÚ

MENU BASAL

MARZO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 1
				CREMA DE BERROS CARNE CON PAPAS (12) FRUTA PAN BLANCO (1) 738 Kcal 61CH 23L 36P

Lunes	4 Martes	5 Miércoles	6 Jueves	7 Jueves	8 Viernes
			LENTEJAS COMPUESTAS PESCADO AL HORNO CON MOJO ROJO (4) PAPAS ARRUGADAS PETIT SUISE (7) PAN BLANCO (1) 631 Kcal 73CH 21L 39P		SOPA DE POLLO CON FIDEOS (1) LOMO ADOBADO (12) PISTO DE VERDURAS FRUTA PAN BLANCO (1) 939Kcal 136CH 25L 26P

Lunes	11 Martes	12 Martes	13 Miércoles	14 Jueves	15 Viernes
PURE DE CALABAZA HAMBURGUESAS CON TOMATE (1,7,12) ARROZ BLANCO FRUTA PAN INTEGRAL (1) 563 Kcal 66CH 11L 23P	SOPA DOMINGUERA (1) MUSLO DE POLLO CON ADOBO CANARIO HABICHUELAS REHOGADAS YOGUR (7) PAN BLANCO (1) 698Kcal 79CH 19L 50P		CREMA DE VERDURAS PASTA CONCHA CON TOMATE Y SALCHICHAS (1, 3, 7, 12) PLÁTANO ECOLÓGICO PAN INTEGRAL (1) 827Kcal 109CH 13L 22P	SOPA DE PESCADO CON ARROZ (4) CHULETA DE CERDO PAPAS GUIADAS NATILLA (7) PAN BLANCO (1) 665 Kcal HC 59 L 25 P 50	POTAJE DE BERROS PAVÍAS DE BACALAO (4, 10, 12) ENSALADA CAMPERA FRUTA PAN BLANCO (1) 668 Kcal 72CH 17L 33P

Lunes	18 Martes	19 Martes	20 Miércoles	21 Jueves	22 Viernes
POTAJE A LA VALENCIANA PAELLA VALENCIANA  NARANJAS PAN INTEGRAL (1)	RANCHO CANARIO (1) ATÚN ADOBADO (4) PAPAS ARRUGADAS YOGUR (7) PAN BLANCO (1) 952 Kcal 80CH 39L 44P		CREMA DE ZANAHORIA TORTILLA ESPAÑOLA (3) ENSALADA DE LA HUERTA PLÁTANO ECOLÓGICO PAN INTEGRAL (1) 855Kcal 100CH 26L 30P	SOPA DE AVE CON HIERBABUENA (1) FRICADELLE A LA JARDINERA (1, 6, 12) PAPAS DOLLAR PETIT SUISE (7) PAN BLANCO (1) 737 Kcal HC 69 L 33 P 55	PURE DE CALABAZA PIZZA DE JAMÓN (1, 7) FRUTA PAN BLANCO (1) 639 Kcal HC 103 L 15 P 24

Lunes	25 Martes	26 Martes	27 Miércoles	28 Jueves	29 Viernes
CREMA DE CALABACIN LASAÑA BOLOÑESA (1, 3, 6, 7, 12) FRUTA PAN INTEGRAL (1) 707 Kcal HC 83 L 19 P 17	POTAJE DE LENTEJAS CHIPIRONES A LA ANDALUZA (1, 3, 14) ENSALADA DE LA CASA YOGUR (7) PAN BLANCO (1) 630 Kcal HC 66 L 20 P 10		SOPA DOMINGUERA (1, 12) LOMO ADOBADO (12) PAPAS PANADERAS PLÁTANO ECOLÓGICO PAN INTEGRAL (1) 939Kcal 136CH 25L 26P	POTAJE DE BERROS SALCHICHAS CON TOMATE (7) ARROZ BLANCO NATILLA (7) PAN BLANCO (1) 683 Kcal HC 100 L 13 P 44	SOPA MARINERA (4) POLLO EN SALSA (12) MENESTRA REHOGADA FRUTA PAN BLANCO (1) 646 Kcal HC 54 L 18 P 37

** INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS EN LA TRASERA DEL MENÚ.

Los pescados que empleamos son: carbunero, 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.

