

## MENÚ MAYO 2023- Nursery 1

COMIDA		APORTE CALÓRICO	MERIENDA	COMIDA		APORTE CALÓRICO	MERIENDA
Lunes	DÍA FESTIVO			Miércoles	Puré de verdura con ternera/Menú infantil. Yogur.	275 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 8	Papilla de fruta o merienda infantil.
1				17			
Martes	DÍA FESTIVO			Jueves	Puré de verdura con huevo/Menú infantil. Yogur.	250 Kcal HC: 36 Pt: 13 Lip: 14	Papilla de fruta o merienda infantil.
2				18			
Miércoles	Puré de verdura con ternera/Menú infantil. Yogur.	275 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 8	Papilla de fruta o merienda infantil.	Viernes	Puré de verdura con pescado/Menú infantil. Yogur.	300 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.
3				19			
Jueves	Puré de verdura con huevo/Menú infantil. Yogur.	250 Kcal HC: 36 Pt: 13 Lip: 14	Papilla de fruta o merienda infantil.	Lunes	Puré de verdura con pollo/Menú infantil. Yogur.	309 Kcal HC: 36 Pt: 18 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.
4				22			
Viernes	Puré de verdura con pescado/Menú infantil. Yogur.	300 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.	Martes	Puré de verdura con huevo/Menú infantil. Yogur.	250 Kcal HC: 36 Pt: 13 Lip: 14	Papilla de fruta o merienda infantil.
5				23			
Lunes	Puré de verdura con pollo/Menú infantil. Yogur.	309 Kcal HC: 36 Pt: 18 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.	Miércoles	Puré de verdura con ternera/Menú infantil. Yogur.	275 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 8	Papilla de fruta o merienda infantil.
8				24			
Martes	Puré de verdura con huevo/Menú infantil. Yogur.	250 Kcal HC: 36 Pt: 13 Lip: 14	Papilla de fruta o merienda infantil.	Jueves	Puré de verdura con pescado/Menú infantil. Yogur.	300 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.
9				25			
Miércoles	Puré de verdura con ternera/Menú infantil. Yogur.	275 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 8	Papilla de fruta o merienda infantil.	Viernes	Puré de verdura con pollo/Menú infantil. Yogur.	309 Kcal HC: 36 Pt: 18 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.
10				26			
Jueves	Puré de verdura con pollo/Menú infantil. Yogur.	309 Kcal HC: 36 Pt: 18 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.	Lunes	Puré de verdura con huevo/Menú infantil. Yogur.	250 Kcal HC: 36 Pt: 13 Lip: 14	Papilla de fruta o merienda infantil.
11				29			
Viernes	Puré de verdura con pescado/Menú infantil. Yogur.	300 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.	Martes	Puré de verdura con ternera/Menú infantil. Yogur.	275 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 8	Papilla de fruta o merienda infantil.
12				30			
Lunes	Puré de verdura con huevo/Menú infantil. Yogur.	250 Kcal HC: 36 Pt: 13 Lip: 14	Papilla de fruta o merienda infantil.	Miércoles	Puré de verdura con pescado/Menú infantil. Yogur.	300 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.
15				31			
Martes	Puré de verdura con pollo/Menú infantil. Yogur.	309 Kcal HC: 36 Pt: 18 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.				
16							

### \*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/INTOLERANCIA

- \* INTOLERANCIA AL GLUTEN: Pasta especial sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.
- \* ALERGIA AL PESCADO Y/O MARISCO: Sustitución por pollo, cerdo o ternera. 1ºs platos libres de pescado y/o marisco.
- \* ALERGIA A PROTEÍNA LECHE DE VACA: Alimentos o productos libres de PLV.
- \* ALERGIA A HUEVO: Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo.
- \* ALERGIA A FRUTOS SECOS: Elaboración de los alimentos sin ningún fruto seco.
- \* ALERGIA A SOJA: Elaboración de los alimentos sin soja.

## MENÚ MAYO 2023- Nursery 2-Infantil (3-5 años)

COMIDA		MERIENDA	CENA	COMIDA		MERIENDA	CENA
Lunes	DÍA FESTIVO			Miércoles	Crema de coliflor y verduras. Ragout de pollo con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.
1				17			
Martes	DÍA FESTIVO			Jueves	Pasta rehogada con verduras. Merluza con ensalada. Yogur.	Fruta y leche.	Sopa. Empanada. Fruta.
2				18			
Miércoles	Pasta salteada con calabacín. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pollo. Fruta.	Viernes	Garbanzos estofados con verduras. Tortilla de patata con ensalada. Fruta.	Leche con galletas.	Verdura. Pescado. Fruta.
3				19			
Jueves	Lentejas estofadas con verduras. Tortilla de patata y chorizo con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Sopa. Pescado. Lácteo.	Lunes	Arroz con tomate. Cordon bleu con menestra. Fruta.	Fruta y leche.	Puré de patata. Pescado. Fruta.
4				22			
Viernes	Crema de verduras. Magro en salsa con zanahoria baby. Yogur.	Leche con galletas.	Sopa. Tortilla. Fruta.	Martes	Crema de verduras. Ragout de pollo en salsa con zanahoria baby. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Tortilla. Fruta.
5				23			
Lunes	Arroz con tomate. Albóndigas en salsa con menestra. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.	Miércoles	Pasta salteada con champiñón. Merluza en salsa con pimientos de piquillo. Yogur.	Fruta y leche.	Verdura. Hamburguesa. Fruta.
8				24			
Martes	Pasta rehogada. Merluza al horno con verduras. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pollo. Fruta.	Jueves	Lentejas estofadas. Tortilla francesa con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Empanada. Lácteo.
9				25			
Miércoles	Lentejas estofadas con verduras. Tortillas francesas con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Sopa. Pescado. Lácteo.	Viernes	Ensalada campera. Mini hamburguesas con pisto. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Leche con galletas.	Sopa. Pescado. Fruta.
10				26			
Jueves	Crema de verduras. Merluza con pisto. Yogur.	Fruta y leche.	Verdura. Empanada. Fruta.	Lunes	Crema de guisantes. San Jacobo con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.
11				29			
Viernes	Judías verdes con patata. Ragout de ternera con champiñón. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Leche con galletas.	Ensalada. Tortilla. Fruta.	Martes	Pasta con salsa boloñesa. Merluza en salsa de zanahoria con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Sopa. Hamburguesa. Fruta.
12				30			
Lunes	Crema de verduras. Flamenquines con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Sopa. Pescado. Fruta.	Miércoles	Ensalada de garbanzos. Salchichas de pollo al horno con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.
15				31			
Martes	Ensalada de arroz con atún y maíz. Merluza al horno con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Hamburguesa. Lácteo.				
16							

### \*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIJA/INTOLERANCIA

<p>* INTOLERANCIA AL GLUTEN:</p> <p>* ALERGIJA AL PESCADO Y/O MARISCO:</p> <p>* ALERGIJA A PROTEÍNA LECHE DE VACA:</p> <p>* ALERGIJA A HUEVO:</p> <p>* ALERGIJA A FRUTOS SECOS:</p> <p>* ALERGIJA A SOJA:</p>	<p>Pasta especial sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.</p> <p>Sustitución por pollo, cerdo o ternera. 1% platos libres de pescado y/o marisco.</p> <p>Alimentos o productos libres de PLV.</p> <p>Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo.</p> <p>Elaboración de los alimentos sin ningún fruto seco.</p> <p>Elaboración de los alimentos sin soja.</p>
---	---

## MENÚ MAYO 2023 PRIMARIA, SECUNDARIA Y BACHILLERATO

COMIDA		CENA		COMIDA		CENA	
Lunes	DÍA FESTIVO		Miércoles	Crema de coliflor y verduras. Filete de pollo a la plancha con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Verdura. Pescado. Fruta.	17	
1			18				
Martes	DÍA FESTIVO		Jueves	Pasta rehogada con verduras. Boquerones con ensalada. Yogur.	Sopa. Empanada. Fruta.	18	
2			19				
Miércoles	Pasta salteada con calabacín. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Verdura. Pollo. Fruta.	Viernes	Garbanzos estofados con verduras. Tortilla de patata con ensalada. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.	19	
3			22				
Jueves	Lentejas estofadas con verduras. Tortilla de patata y chorizo con ensalada. Fruta.	Sopa. Pescado. Lácteo.	Lunes	Arroz con tomate. Cordon bleu con menestra. Fruta.	Puré de patata. Pescado. Fruta.	22	
4			23				
Viernes	Crema de verduras. Magro en salsa con zanahoria baby. Yogur.	Sopa. Tortilla. Fruta.	Martes	Crema de verduras. Ragout de pollo en salsa con zanahoria baby. Fruta.	Verdura. Tortilla. Fruta.	23	
5			24				
Lunes	Arroz con tomate. Albóndigas en salsa con menestra. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.	Miércoles	Pasta salteada con champiñón. Merluza en salsa con pimientos de piquillo. Yogur.	Verdura. Hamburguesa. Fruta.	24	
8			25				
Martes	Pasta rehogada. Merluza al horno con verduras. Fruta.	Verdura. Pollo. Fruta.	Jueves	Lentejas estofadas. Tortilla francesa con ensalada. Fruta.	Verdura. Empanada. Lácteo.	25	
9			26				
Miércoles	Lentejas estofadas con verduras. Tortilla francesa con ensalada. Fruta.	Sopa. Pescado. Lácteo.	Viernes	Ensalada campera. Mini hamburguesas con pisto. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Sopa. Pescado. Fruta.	26	
10			29				
Jueves	Ensaladilla rusa. Bacalao con pisto. Yogur.	Verdura. Empanada. Fruta.	Lunes	Guisantes con jamón. San Jacobo con ensalada. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.	29	
11			30				
Viernes	Judías verdes con patata. Ragout de ternera con champiñón. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Ensalada. Tortilla. Fruta.	Martes	Pasta con salsa boloñesa. Merluza en salsa de zanahoria con ensalada. Fruta.	Sopa. Hamburguesa. Fruta.	30	
12			31				
Lunes	Guisantes con jamón. Flamenquines con ensalada. Fruta.	Sopa. Pescado. Fruta.	Miércoles	Ensalada de garbanzos. Salchichas de pollo al horno con ensalada. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.	31	
15							
Martes	Ensalada de arroz con atún y maíz. Merluza al horno con ensalada. Fruta.	Verdura. Hamburguesa. Lácteo.					
16							

### \*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/INTOLERANCIA

* INTOLERANCIA AL GLUTEN:	Pasta especial sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.
* ALERGIA AL PESCADO Y/O MARISCO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. 1ºs platos libres de pescado y/o marisco.
* ALERGIA A PROTEÍNA LECHE DE VACA:	Alimentos o productos libres de PLV.
* ALERGIA A HUEVO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo.
* ALERGIA A FRUTOS SECOS:	Elaboración de los alimentos sin ningún fruto seco.
* ALERGIA A SOJA:	Elaboración de los alimentos sin soja.

## MENÚ MAYO 2023- DIETA BLANDA

COMIDA		COMIDA	
Lunes 1	DÍA FESTIVO	Miércoles 17	Puré de patata. Pollo a la plancha. Fruta.
Martes 2	DÍA FESTIVO	Jueves 18	Pasta blanca. Merluza al horno. Yogur.
Miércoles 3	Pasta blanca. Merluza al horno. Fruta.	Viernes 19	Puré de patata. Jamón de york. Fruta.
Jueves 4	Arroz blanco. Jamón de york. Fruta.	Lunes 22	Arroz blanco. Jamón de york. Fruta.
Viernes 5	Puré de patata. Jamón de York. Fruta.	Martes 23	Puré de patata. Pollo a la plancha. Fruta.
Lunes 8	Arroz blanco. Jamón de york. Fruta.	Miércoles 24	Pasta blanca. Merluza al horno. Yogur.
Martes 9	Pasta blanca. Merluza al horno. Fruta.	Jueves 25	Arroz blanco. Jamón de york. Fruta.
Miércoles 10	Arroz blanco. Jamón de york. Fruta.	Viernes 26	Puré de patata. Pollo a la plancha. Fruta.
Jueves 11	Puré de patata. Merluza al horno. Yogur.	Lunes 29	Arroz blanco. Jamón de york. Fruta.
Viernes 12	Arroz blanco. Jamón de york. Fruta.	Martes 30	Pasta blanca. Merluza al horno. Fruta.
Lunes 15	Puré de patata. Jamón de york. Fruta.	Miércoles 31	Arroz blanco. Pollo a la plancha. Fruta.
Martes 16	Arroz blanco. Merluza al horno. Fruta.		

### \*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGI/A/INTOLERANCIA

* INTOLERANCIA AL GLUTEN:	Pasta especial sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.
* ALERGI/A AL PESCADO Y/O MARISCO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. 1ºs platos libres de pescado y/o marisco.
* ALERGI/A A PROTEÍNA LECHE DE VACA:	Alimentos o productos libres de PLV.
* ALERGI/A A HUEVO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo.
* ALERGI/A A FRUTOS SECOS:	Elaboración de los alimentos sin ningún fruto seco.
* ALERGI/A A SOJA:	Elaboración de los alimentos sin soja.