

MENÚ SEPTIEMBRE 2023- Nursery 1

COMIDA		APORTE CALÓRICO	MERIENDA	COMIDA		APORTE CALÓRICO	MERIENDA
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.
4				20			
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 huevo/Menú infantil. Yogur.	250 Kcal HC: 36 Pt: 13 Lip: 14	Papilla de fruta o merienda infantil.
5				21			
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.
6				22			
Jueves	Puré de verdura con pescado/Menú infantil. Yogur.	300 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 11	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.
7				25			
Viernes	Puré de verdura con huevo/Menú infantil. Yogur.	250 Kcal HC: 36 Pt: 13 Lip: 14	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.
8				26			
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.
11				27			
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.
12				28			
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.
13				29			
Jueves	Puré de verdura. con pollo/Menú infantil. Yogur.	309 Kcal HC: 36 Pt: 18 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.				
14							
Viernes	Puré de verdura con pescado/Menú infantil. Yogur.	300 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.				
15							
Lunes	Puré de verdura. con huevo/Menú infantil. Yogur.	250 Kcal HC: 36 Pt: 13 Lip: 14	Papilla de fruta o merienda infantil.				
18							
Martes	Puré de verdura. con pollo/Menú infantil. Yogur.	309 Kcal HC: 36 Pt: 18 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.				
19							

* MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/INTOLERANCIA

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> * INTOLERANCIA AL GLUTEN: * ALERGIA AL PESCADO Y/O MARISCO: * ALERGIA A PROTEÍNA LECHE DE VACA: * ALERGIA A HUEVO: * ALERGIA A FRUTOS SECOS: * ALERGIA A SOJA: | <p>Pasta especial sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.</p> <p>Sustitución por pollo, cerdo o ternera. 1ºs 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 SEPTIEMBRE 2023- Nursery 2-Infantil (3-5 años)

COMIDA		MERIENDA	CENA	COMIDA		MERIENDA	CENA
Lunes	Crema de verduras.	Fruta y leche.	Verdura. Tortilla. Lácteo.	Miércoles	Lentejas estofadas.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.
4	Empanadillas de atún con ensalada. Fruta.			20	Tortilla de patata con ensalada. Fruta.		
Martes	Pasta con tomate.	Fruta y leche.	Ensalada. Pescado. Fruta.	Jueves	Arroz con pollo.	Fruta y leche.	Sopa. Pollo. Fruta.
5	Merluza en salsa verde con guisantes. Yogur.			21	Merluza con pisto. Yogur.		
Miércoles	Lentejas estofadas.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.	Viernes	Ensaladilla rusa.	Leche con galletas.	Pizza vegetal. Fruta.
6	Tortilla francesa con ensalada. Fruta.			22	Salchichas de pollo al horno con arroz. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).		
Jueves	Arroz con verduras.	Fruta y leche.	Ensalada. Ternera. Lácteo.	Lunes	Fideuá.	Fruta y leche.	Verdura. Empanada. Lácteo.
7	Pollo asado con ensalada. Fruta.			25	Merluza a la romana. Fruta.		
Viernes	Crema de verduras.	Leche con galletas.	Verdura. Tortilla. Fruta.	Martes	Garbanzos estofados con verduras.	Fruta y leche.	Sopa. Pescado. Fruta.
8	Magro en salsa con arroz. Fruta.			26	Tortilla de patata con ensalada. Fruta.		
Lunes	Arroz tres delicias.	Fruta y leche.	Verdura. Pollo. Lácteo.	Miércoles	Arroz con tomate.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.
11	Merluza a la romana con brócoli. Fruta.			27	Pollo en pepitoria con ensalada. Fruta.		
Martes	Fideuá.	Fruta y leche.	Ensalada. Pescado. Fruta.	Jueves	Pasta en salsa napolitana.	Fruta y leche.	Ensalada. Pollo. Fruta.
12	Tortilla de calabacín con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).			28	Merluza en salsa con pimientos de piquillo. Yogur.		
Miércoles	Crema de verduras.	Fruta y leche.	Sandwich mixto. Fruta.	Viernes	Crema de verduras.	Leche con galletas.	Verdura. Pescado. Lácteo.
13	Magro en salsa con ensalada. Fruta.			29	Albóndigas a la jardinera. Fruta.		
Jueves	Guisantes con jamón.	Fruta y leche.	Verdura. Tortilla. Fruta.				
14	Pollo asado con patatas fritas. Fruta.						
Viernes	Pasta rehogada con queso rallado.	Leche con galletas.	Ensalada. Empanada. Fruta.				
15	Merluza con pisto. Yogur.						
Lunes	Tricolor de verduras.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Lácteo.				
18	Albóndigas a la jardinera. Fruta.						
Martes	Crema de calabaza.	Fruta y leche.	Sopa. Huevos rellenos. Fruta.				
19	San Jacobo con ensalada. Fruta.						

*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGI/AINTOLERANCIA

<p>* INTOLERANCIA AL GLUTEN:</p> <p>* ALERGI/A AL PESCADO Y/O MARISCO:</p> <p>* ALERGI/A A PROTEÍNA LECHE DE VACA:</p> <p>* ALERGI/A A HUEVO:</p> <p>* ALERGI/A A FRUTOS SECOS:</p> <p>* ALERGI/A 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. 1ºs 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 SEPTIEMBRE 2023 PRIMARIA, SECUNDARIA Y BACHILLERATO

COMIDA		CENA	COMIDA		CENA
Lunes	NO LECTIVO		Miércoles	Lentejas estofadas. Tortilla de patata con ensalada. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.
4			20		
Martes	NO LECTIVO		Jueves	Arroz con pollo. Merluza con pisto. Yogur.	Sopa. Pollo. Fruta.
5			21		
Miércoles	Lentejas estofadas. Tortilla francesa con ensalada. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.	Viernes	Ensaladilla rusa. Salchichas de pollo al horno con arroz. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Pizza vegetal. Fruta.
6			22		
Jueves	Arroz con verduras. Pollo asado con ensalada. Fruta.	Ensalada. Ternera. Lácteo.	Lunes	Fideuá. Merluza a la romana. Fruta.	Verdura. Empanada. Lácteo.
7			25		
Viernes	Crema de verduras. Magro en salsa con arroz. Fruta.	Verdura. Tortilla. Fruta.	Martes	Garbanzos estofados con verduras. Tortilla de patata con ensalada. Fruta.	Sopa. Pescado. Fruta.
8			26		
Lunes	Arroz tres delicias. Merluza a la romana con brócoli. Fruta.	Verdura. Pollo. Lácteo.	Miércoles	Arroz con tomate. Pollo en pepitoria con ensalada. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.
11			27		
Martes	Fideuá. Tortilla de calabacín con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Ensalada. Pescado. Fruta.	Jueves	Pasta en salsa napolitana. Merluza en salsa con pimientos de piquillo. Yogur.	Ensalada. Pollo. Fruta.
12			28		
Miércoles	Crema de verduras. Magro en salsa con ensalada. Fruta.	Sandwich mixto. Fruta.	Viernes	Crema de verduras. Albóndigas a la jardinera. Fruta.	Verdura. Pescado. Lácteo.
13			29		
Jueves	Guisantes con jamón. Pollo asado con patatas fritas. Fruta.	Verdura. Tortilla. Fruta.			
14					
Viernes	Pasta rehogada con queso rallado. Merluza con pisto. Yogur.	Ensalada. Empanada. Fruta.			
15					
Lunes	Tricolor de verduras. Albóndigas a la jardinera. Fruta.	Verdura. Pescado. Lácteo.			
18					
Martes	Crema de calabaza. San Jacobo con ensalada. Fruta.	Sopa. Huevos rellenos. Fruta.			
19					

*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 SEPTIEMBRE 2023- DIETA BLANDA

COMIDA		COMIDA	
Lunes	Puré de patata. Jamón de york. Fruta.	Miércoles	Puré de patata. Jamón de york. Fruta.
4		20	
Martes	Pasta blanca. Merluza al horno. Fruta.	Jueves	Arroz blanco. Merluza al horno. Yogur.
5		21	
Miércoles	Puré de patata. Tortilla francesa. Fruta.	Viernes	Puré de patata. Pollo. Fruta.
6		22	
Jueves	Arroz blanco. Pollo. Fruta.	Lunes	Pasta blanca. Merluza al horno. Fruta.
7		25	
Viernes	Arroz blanco. Jamón de york. Fruta.	Martes	Puré de patata. Jamón de york. Fruta.
8		26	
Lunes	Arroz blanco. Merluza al horno. Fruta.	Miércoles	Arroz blanco. Pollo. Fruta.
11		27	
Martes	Pasta blanca. Jamón de york. Fruta.	Jueves	Pasta blanca. Merluza al horno. Yogur.
12		28	
Miércoles	Puré de patata. Jamón de york. Fruta.	Viernes	Puré de patata. Jamón de york. Fruta.
13		29	
Jueves	Arroz blanco. Pollo. Fruta.		
14			
Viernes	Pasta blanca. Merluza al horno. Yogur.		
15			
Lunes	Puré de patata. Jamón de york. Fruta.		
18			
Martes	Arroz blanco. Jamón de york. Fruta.		
19			

*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.