



Menú Escolar GENERAL

Abril 2019

MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>1</p> <p>Brócoli rehogado</p> <p>Hamburguesas con tomate y patatas S</p> <p>Manzana</p> <p>LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696</p>	<p>2</p> <p>Arroz con verduras y pollo (alcachofas, zanahoria...)</p> <p>Filete de lenguado con lechuga, escarola, canónigos y tomate P, G, SV</p> <p>Yogur L</p> <p>LI 24g PR 23g HC 96 KCAL 692</p>	<p>3</p> <p>Patatas con calamares y gambas P, M, C, SO2</p> <p>Pollo en salsa de zanahoria con lechuga, brotes tiernos, rúcula y maíz G, SV</p> <p>Pera</p> <p>LI 24g PR 25g HC 94 KCAL 692</p>	<p>4</p> <p>Sopa de cocido G, H</p> <p>Cocido completo (garbanzos, repollo, carne..)</p> <p>Kiwi</p> <p>LI 23g PR 27g HC 98 KCAL 707</p>	<p>5</p> <p>Crema de verduras (puerro, acelgas, calabacín...) SO2</p> <p>Tortilla de patata con lechuga, escarola, espinacas y zanahoria H, SV, SO2</p> <p>Plátano y leche L</p> <p>LII 22g PR 24g HC 84 KCAL 697</p>
<p>8</p> <p>Espirales con bacón G, H</p> <p>Chuletas de sajonia con lechuga hoja de roble, canónigos, espinacas, maíz y atún P, SV</p> <p>Pera</p> <p>LI 25g PR 24g HC 97 KCAL 709</p>	<p>9</p> <p>Coliflor gratinada G, L</p> <p>Filete de pollo empanado con patatas fritas G, H, SO2</p> <p>Yogur L</p> <p>LI 24g PR 23g HC 95 KCAL 688</p>	<p>10</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Huevos fritos con lechuga, escarola, rúcula y zanahoria H, SV</p> <p>Manzana</p> <p>LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687</p>	<p>11</p> <p>Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...)</p> <p>Bacalao rebozado con lechuga, brotes tiernos, canónigos y tomate</p> <p>Plátano</p> <p>LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674</p>	<p>12</p> <p>VACACIONES</p>
<p>15</p> <p>VACACIONES</p>	<p>16</p> <p>VACACIONES</p>	<p>17</p> <p>VACACIONES</p>	<p>18</p> <p>VACACIONES</p>	<p>19</p> <p>VACACIONES</p>
<p>22</p> <p>VACACIONES</p>	<p>23</p> <p>Arroz tres delicias (tortilla, jamón y maíz) H, L</p> <p>Croquetas de jamón con lechuga, escarola, espinacas y atún G, H, L, P, SV</p> <p>Yogur L</p> <p>LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682</p>	<p>24</p> <p>Crema de calabacín SO2</p> <p>Tortilla de patata con lechuga, rúcula, tomate y maíz H, SV, SO2</p> <p>Plátano</p> <p>LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 696</p>	<p>25</p> <p>Patatas con costillas SO2</p> <p>Filete de merluza con lechuga, canónigos, brotes tiernos y tomate P, G, SV</p> <p>Pera</p> <p>LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687</p>	<p>26</p> <p>Lentejas con verduras (pimiento rojo, verde, zanahoria...)</p> <p>Salchichas al horno con lechuga, hoja de roble, escarola y tomate S, SV</p> <p>Manzana y leche L</p> <p>LI 23g PR 25g HC 96 KCAL 691</p>
<p>29</p> <p>Guisates con jamón</p> <p>Huevos fritos con tempura (calabacín, pimiento rojo, zanahoria) H, G</p> <p>Melocotón en almibar</p> <p>LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696</p>	<p>30</p> <p>Judías blancas con chorizo L, S</p> <p>Filete de bacaladilla con lechuga, canónigos, escarola y zanahoria P, G, SV</p> <p>Yogur L</p> <p>LI 22g PR 23g HC 95 KCAL 683</p>			

LA VALORACIÓN NUTRICIONAL SE ESTABLECE PARA EL RANGO DE EDAD: 6-9 AÑOS. | TODOS LOS DÍAS COMEN PAN BLANCO E INTEGRAL Y BEBEN AGUA
ALERGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO





Menú Escolar SIN HUEVO

Abril 2019

MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>1</p> <p>Brócoli rehogado</p> <p>Hamburguesas con tomate y patatas S</p> <p>Manzana</p> <p>LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696</p>	<p>2</p> <p>Arroz con verduras y pollo (alcachofas, zanahoria...)</p> <p>Filete de lenguado con lechuga, escarola, canónigos y tomate P, G, SV</p> <p>Yogur L</p> <p>LI 24g PR 23g HC 96 KCAL 692</p>	<p>3</p> <p>Patatas con calamares y gambas P, M, C, SO2</p> <p>Pollo en salsa de zanahoria con lechuga, brotes tiernos, rúcula y maíz G, SV</p> <p>Pera</p> <p>LI 24g PR 25g HC 94 KCAL 692</p>	<p>4</p> <p>Sopa de cocido con fideos de arroz</p> <p>Cocido completo (garbanzos, repollo, carne..)</p> <p>Kiwi</p> <p>LI 23g PR 27g HC 98 KCAL 707</p>	<p>5</p> <p>Crema de verduras (puerro, acelgas, calabacín...) SO2</p> <p>Contra de pollo con lechuga, escarola, espinacas y zanahoria SV, SO2</p> <p>Plátano y leche L</p> <p>LII 22g PR 24g HC 84 KCAL 697</p>
<p>8</p> <p>Macarones de maíz con bacon</p> <p>Chuletas de sajonia con lechuga hoja de roble, canónigos, espinacas, maíz y atún P, SV</p> <p>Pera</p> <p>LI 25g PR 24g HC 97 KCAL 709</p>	<p>9</p> <p>Coliflor gratinada G, L</p> <p>Filete de pollo empanado con patatas fritas G, SO2</p> <p>Yogur L</p> <p>LI 24g PR 23g HC 95 KCAL 688</p>	<p>10</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Lomo adobado con lechuga, escarola, rúcula y zanahoria SV</p> <p>Manzana</p> <p>LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687</p>	<p>11</p> <p>Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...)</p> <p>Bacalao rebozado con lechuga, brotes tiernos, canónigos y tomate</p> <p>Plátano</p> <p>LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674</p>	<p>12</p> <p>VACACIONES</p>
<p>15</p> <p>VACACIONES</p>	<p>16</p> <p>VACACIONES</p>	<p>17</p> <p>VACACIONES</p>	<p>18</p> <p>VACACIONES</p>	<p>19</p> <p>VACACIONES</p>
<p>22</p> <p>VACACIONES</p>	<p>23</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, jamón y maíz) L</p> <p>Croquetas de jamón con lechuga, escarola, espinacas y atún G, L, P, SV</p> <p>Yogur L</p> <p>LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682</p>	<p>24</p> <p>Crema de calabacín SO2</p> <p>Filete de pollo con lechuga, rúcula, tomate y maíz SV, SO2</p> <p>Plátano</p> <p>LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 696</p>	<p>25</p> <p>Patatas con costillas SO2</p> <p>Filete de merluza con lechuga, canónigos, brotes tiernos y tomate P, G, SV</p> <p>Pera</p> <p>LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687</p>	<p>26</p> <p>Lentejas con verduras (pimiento rojo, verde, zanahoria...)</p> <p>Salchichas al horno con lechuga, hoja de roble, escarola y tomate S, SV</p> <p>Manzana y leche L</p> <p>LI 23g PR 25g HC 96 KCAL 691</p>
<p>29</p> <p>Guisates con jamón</p> <p>Filete de cerdo con tempura (calabacín, pimiento rojo, zanahoria) G</p> <p>Melocotón en almibar</p> <p>LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696</p>	<p>30</p> <p>Judías blancas con chorizo L, S</p> <p>Filete de bacaladilla con lechuga, canónigos, escarola y zanahoria P, G, SV</p> <p>Yogur L</p> <p>LI 22g PR 23g HC 95 KCAL 683</p>			

LA VALORACIÓN NUTRICIONAL SE ESTABLECE PARA EL RANGO DE EDAD: 6-9 AÑOS. | TODOS LOS DÍAS COMEN PAN BLANCO E INTEGRAL Y BEBEN AGUA
ALERGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO





Menú Escolar SIN PESCADO

Abril 2019

MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Brócoli rehogado Hamburguesas con tomate y patatas S Manzana LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696	2 Arroz con verduras y pollo (alcachofas, zanahoria...) Filete de lomo con lechuga, escarola, canónigos y tomate SV Yogur L LI 24g PR 23g HC 96 KCAL 692	3 Patatas con verduras SO2 Pollo en salsa de zanahoria con lechuga, brotes tiernos, rúcula y maíz G, SV Pera LI 24g PR 25g HC 94 KCAL 692	4 Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, repollo, carne..) Kiwi LI 23g PR 27g HC 98 KCAL 707	5 Crema de verduras (puerros, acelgas, calabacín...) SO2 Tortilla de patata con lechuga, escarola, espinacas y zanahoria H, SV, SO2 Plátano y leche L LII 22g PR 24g HC 84 KCAL 697
8 Espirales con bacón G, H Chuletas de sajonia con lechuga hoja de roble, canónigos, espinacas, maíz SV Pera LI 25g PR 24g HC 97 KCAL 709	9 Coliflor gratinada G, L Filete de pollo empanado con patatas fritas G, H, SO2 Yogur L LI 24g PR 23g HC 95 KCAL 688	10 Arroz con tomate Huevos fritos con lechuga, escarola, rúcula y zanahoria H, SV Manzana LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687	11 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...) Filete de cerdo con lechuga, brotes tiernos, canónigos y tomate Plátano LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	12 VACACIONES
15 VACACIONES	16 VACACIONES	17 VACACIONES	18 VACACIONES	19 VACACIONES
22 VACACIONES	23 Arroz tres delicias (tortilla, jamón y maíz) H, L Croquetas de jamón con lechuga, escarola, espinacas G, H, L, SV Yogur L LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682	24 Crema de calabacín SO2 Tortilla de patata con lechuga, rúcula, tomate y maíz H, SV, SO2 Plátano LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 696	25 Patatas con costillas SO2 Filete de pollo con lechuga, canónigos, brotes tiernos y tomate G, SV Pera LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687	26 Lentejas con verduras (pimiento rojo, verde, zanahoria...) Salchichas al horno con lechuga, hoja de roble, escarola y tomate S, SV Manzana y leche L LI 23g PR 25g HC 96 KCAL 691
29 Guisates con jamón Huevos fritos con tempura (calabacín, pimiento rojo, zanahoria) H, G Melocotón en almibar LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696	30 Judías blancas con chorizo L, S Contra de pollo con lechuga, canónigos, escarola y zanahoria G, SV Yogur L LI 22g PR 23g HC 95 KCAL 683			

LA VALORACIÓN NUTRICIONAL SE ESTABLECE PARA EL RANGO DE EDAD: 6-9 AÑOS. | TODOS LOS DÍAS COMEN PAN BLANCO E INTEGRAL Y BEBEN AGUA





Menú Escolar SIN LECHE

Abril 2019

MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>1</p> <p>Brócoli rehogado</p> <p>Hamburguesas con tomate y patatas S</p> <p>Manzana</p> <p>LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696</p>	<p>2</p> <p>Arroz con verduras y pollo (alcachofas, zanahoria...)</p> <p>Filete de lenguado con lechuga, escarola, canónigos y tomate P, G, SV</p> <p>Yogur de soja</p> <p>LI 24g PR 23g HC 96 KCAL 692</p>	<p>3</p> <p>Patatas con calamares y gambas P, M, C, SO2</p> <p>Pollo en salsa de zanahoria con lechuga, brotes tiernos, rúcula y maíz G, SV</p> <p>Pera</p> <p>LI 24g PR 25g HC 94 KCAL 692</p>	<p>4</p> <p>Sopa de cocido G, H</p> <p>Cocido completo (garbanzos, repollo, carne..)</p> <p>Kiwi</p> <p>LI 23g PR 27g HC 98 KCAL 707</p>	<p>5</p> <p>Crema de verduras (puerro, acelgas, calabacín...) SO2</p> <p>Tortilla de patata con lechuga, escarola, espinacas y zanahoria H, SV, SO2</p> <p>Plátano y leche de quinoa</p> <p>LII 22g PR 24g HC 84 KCAL 697</p>
<p>8</p> <p>Espirales con bacón G, H</p> <p>Chuletas de sajonia con lechuga hoja de roble, canónigos, espinacas, maíz y atún P, SV</p> <p>Pera</p> <p>LI 25g PR 24g HC 97 KCAL 709</p>	<p>9</p> <p>Coliflor rehogada</p> <p>Filete de pollo empanado con patatas fritas G, H, SO2</p> <p>Yogur de soja</p> <p>LI 24g PR 23g HC 95 KCAL 688</p>	<p>10</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Huevos fritos con lechuga, escarola, rúcula y zanahoria H, SV</p> <p>Manzana</p> <p>LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687</p>	<p>11</p> <p>Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...)</p> <p>Bacalao rebozado con lechuga, brotes tiernos, canónigos y tomate</p> <p>Plátano</p> <p>LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674</p>	<p>12</p> <p>VACACIONES</p>
<p>15</p> <p>VACACIONES</p>	<p>16</p> <p>VACACIONES</p>	<p>17</p> <p>VACACIONES</p>	<p>18</p> <p>VACACIONES</p>	<p>19</p> <p>VACACIONES</p>
<p>22</p> <p>VACACIONES</p>	<p>23</p> <p>Arroz tres delicias (tortilla, zanahoria y maíz) H</p> <p>Lomo adobado con lechuga, escarola, espinacas y atún P, SV</p> <p>Yogur de soja</p> <p>LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682</p>	<p>24</p> <p>Crema de calabacín SO2</p> <p>Tortilla de patata con lechuga, rúcula, tomate y maíz H, SV, SO2</p> <p>Plátano</p> <p>LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 696</p>	<p>25</p> <p>Patatas con costillas SO2</p> <p>Filete de merluza con lechuga, canónigos, brotes tiernos y tomate P, G, SV</p> <p>Pera</p> <p>LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687</p>	<p>26</p> <p>Lentejas con verduras (pimiento rojo, verde, zanahoria...)</p> <p>Salchichas al horno con lechuga, hoja de roble, escarola y tomate S, SV</p> <p>Manzana y leche de quinoa</p> <p>LI 23g PR 25g HC 96 KCAL 691</p>
<p>29</p> <p>Guisates con jamón</p> <p>Huevos fritos con tempura (calabacín, pimiento rojo, zanahoria) H, G</p> <p>Melocotón en almibar</p> <p>LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696</p>	<p>30</p> <p>Judías blancas con verduras</p> <p>Filete de bacaladilla con lechuga, canónigos, escarola y zanahoria P, G, SV</p> <p>Yogur de soja</p> <p>LI 22g PR 23g HC 95 KCAL 683</p>			

LA VALORACIÓN NUTRICIONAL SE ESTABLECE PARA EL RANGO DE EDAD: 6-9 AÑOS. | TODOS LOS DÍAS COMEN PAN BLANCO E INTEGRAL Y BEBEN AGUA

ALERGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO





Menú Escolar SIN GLUTEN

Abril 2019

MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>1</p> <p>Brócoli rehogado</p> <p>Hamburguesas con tomate y patatas S</p> <p>Manzana</p> <p>LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696</p>	<p>2</p> <p>Arroz con verduras y pollo (alcachofas, zanahoria...)</p> <p>Filete de lenguado con lechuga, escarola, canónigos y tomate P, SV</p> <p>Yogur L</p> <p>LI 24g PR 23g HC 96 KCAL 692</p>	<p>3</p> <p>Patatas con calamares y gambas P, M, C, SO2</p> <p>Pollo en salsa de zanahoria con lechuga, brotes tiernos, rúcula y maíz SV</p> <p>Pera</p> <p>LI 24g PR 25g HC 94 KCAL 692</p>	<p>4</p> <p>Sopa de cocido con fideos de arroz</p> <p>Cocido completo (garbanzos, repollo, carne..)</p> <p>Kiwi</p> <p>LI 23g PR 27g HC 98 KCAL 707</p>	<p>5</p> <p>Crema de verduras (puerro, acelgas, calabacín...) SO2</p> <p>Tortilla de patata con lechuga, escarola, espinacas y zanahoria H, SV, SO2</p> <p>Plátano y leche L</p> <p>LII 22g PR 24g HC 84 KCAL 697</p>
<p>8</p> <p>Macarrones de maíz con bacón</p> <p>Chuletas de sajonia con lechuga hoja de roble, canónigos, espinacas, maíz y atún P, SV</p> <p>Pera</p> <p>LI 25g PR 24g HC 97 KCAL 709</p>	<p>9</p> <p>Coliflor gratinada L</p> <p>Filete de pollo empanado con patatas fritas H, SO2</p> <p>Yogur L</p> <p>LI 24g PR 23g HC 95 KCAL 688</p>	<p>10</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Huevos fritos con lechuga, escarola, rúcula y zanahoria H, SV</p> <p>Manzana</p> <p>LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687</p>	<p>11</p> <p>Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...)</p> <p>Bacalao rebozado con lechuga, brotes tiernos, canónigos y tomate</p> <p>Plátano</p> <p>LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674</p>	<p>12</p> <p>VACACIONES</p>
<p>15</p> <p>VACACIONES</p>	<p>16</p> <p>VACACIONES</p>	<p>17</p> <p>VACACIONES</p>	<p>18</p> <p>VACACIONES</p>	<p>19</p> <p>VACACIONES</p>
<p>22</p> <p>VACACIONES</p>	<p>23</p> <p>Arroz tres delicias (tortilla, jamón y maíz) H, L</p> <p>Croquetas de jamón con lechuga, escarola, espinacas y atún L, P, SV</p> <p>Yogur L</p> <p>LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682</p>	<p>24</p> <p>Crema de calabacín SO2</p> <p>Tortilla de patata con lechuga, rúcula, tomate y maíz H, SV, SO2</p> <p>Plátano</p> <p>LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 696</p>	<p>25</p> <p>Patatas con costillas SO2</p> <p>Filete de merluza con lechuga, canónigos, brotes tiernos y tomate P, SV</p> <p>Pera</p> <p>LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687</p>	<p>26</p> <p>Lentejas con verduras (pimiento rojo, verde, zanahoria...)</p> <p>Salchichas al horno con lechuga, hoja de roble, escarola y tomate S, SV</p> <p>Manzana y leche L</p>
<p>29</p> <p>Guisates con jamón</p> <p>Huevos fritos con lechuga, escarola y tomate</p> <p>Melocotón en almibar</p> <p>LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696</p>	<p>30</p> <p>Judías blancas con chorizo L, S</p> <p>Filete de bacaladilla con lechuga, canónigos, escarola y zanahoria P, SV</p> <p>Yogur L</p> <p>LI 22g PR 23g HC 95 KCAL 683</p>			

LA VALORACIÓN NUTRICIONAL SE ESTABLECE PARA EL RANGO DE EDAD: 6-9 AÑOS. | TODOS LOS DÍAS COMEN PAN BLANCO E INTEGRAL Y BEBEN AGUA
ALERGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO

