



Menú Escolar GENERAL Enero 2021

MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
Macarrones con tomate G, H San jacobos con lechuga, escarola, brotes tiernos y atún H, L, G, P, SV Melocotón en almíbar LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696	Arroz con pollo y verduras (alcachofas, zanahoria, calabacín...) Filetes de boquerón con lechuga, brotes tiernos, escarola y tomate G, H, P, SV Yogur L LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687	Sopa de verduras (judías verdes, zanahoria, puerro...) Albóndigas con verduras (champiñones, zanahoria, guisantes...) y patatas SU, G Plátano LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	Lentejas con verduras (zanahoria, puerro, pimiento rojo, verde...) Filete de lenguado con lechuga, escarola, espinacas, tomate y maíz G, P, SV Mandarina LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682	Crema de verduras (acelgas, calabacín, puerro...) Pollo asado al limón con arroz blanco Manzana y leche L LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665
25	26	27	28	29
Espirales vegetales con chorizo L, G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, canónigos, tomate y queso H, L, G, SV Manzana LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	Guisantes con jamón Tortilla de patata con lechuga, brotes tiernos, rúcula, tomate cherry H, SV Yogur L LI 22g PR 24g HC 95 KCAL 674	Patatas con calamares y gambas y mjillones P, M, C, SU Croquetas de pollo con lechuga, hoja de roble, canónigos, espinacas y tomate SV, L, G Kiwi LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	Crema de calabaza y zanahoria Hamburguesas con tomate y patatas SU Plátano LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, pollo, carne, repollo...) L, S Pera y leche L LI 23g PR 27g HC 98 KCAL 707

ALÉRGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO





Menú Escolar SIN HUEVO

Enero 2021

MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
Macarrones de maíz con tomate Lomo adobado con lechuga, escarola, brotes tiernos y atún P, SV Melocotón en almíbar LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696	Arroz con pollo y verduras (alcachofas, zanahoria, calabacín...) Filetes de boquerón con lechuga, brotes tiernos, escarola y tomate G, P, SV Yogur L LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687	Sopa de verduras (judías verdes, zanahoria, puerro...) con fideos de arroz Albóndigas con verduras (champiñones, zanahoria, guisantes...) y patatas SU, G Plátano LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	Lentejas con verduras (zanahoria, puerro, pimiento rojo, verde...) Filete de lenguado con lechuga, escarola, espinacas, tomate y maíz G, P, SV Mandarina LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682	Crema de verduras (acelgas, calabacín, puerro...) Pollo asado al limón con arroz blanco L, S Manzana y leche L LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665
25	26	27	28	29
Macarrones de maíz con chorizo L Filete de merluza con lechuga, escarola, canónigos, tomate y queso P, L, SV Manzana LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	Guisantes con jamón Filete de pollo con lechuga, brotes tiernos, rúcula, tomate cherry SV Yogur L LI 22g PR 24g HC 95 KCAL 674	Patatas con calamares y gambas y mhillones P, M, C Croquetas de pollo con lechuga, hoja de roble, canónigos, espinacas y tomate SV, L, G Kiwi LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	Crema de calabaza y zanahoria Hamburguesas con tomate y patatas SV, G Plátano LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	Sopa de cocido con fideos de arroz Cocido completo (garbanzos, pollo, carne, repollo...) L, S Pera y leche L LI 23g PR 27g HC 98 KCAL 707

ALÉRGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO





Menú Escolar SIN PESCADO

Enero 2021

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



MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
Macarrones con tomate G, H San jacobos con lechuga, escarola, brotes tiernos H, L, G, SV Melocotón en almíbar LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696	Arroz con pollo y verduras (alcachofas, zanahoria, calabacín...) Filetes de lomo con lechuga, brotes tiernos, escarola y tomate SV Yogur L LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687	Sopa de verduras (judías verdes, zanahoria, puerro...) Albóndigas con verduras (champiñones, zanahoria, guisantes...) y patatas SU, G Plátano LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	Lentejas con verduras (zanahoria, puerro, pimiento rojo, verde...) Tortilla francesa con lechuga, escarola, espinacas, tomate y maíz H, SV Mandarina LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682	Crema de verduras (acelgas, calabacín, puerro...) Pollo asado al limón con arroz blanco L, S Manzana y leche L LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665
25	26	27	28	29
Espirales vegetales con chorizo L, G, H Filete de pollo con lechuga, escarola, canónigos, tomate y queso G, L, SV Manzana LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	Guisantes con jamón Tortilla de patata con lechuga, brotes tiernos, rúcula, tomate cherry H, SV Yogur L LI 22g PR 24g HC 95 KCAL 674	Patatas con calamares y gambas y mjillones P, M, C Croquetas de pollo con lechuga, hoja de roble, canónigos, espinacas y tomate SV, S Kiwi LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	Crema de calabaza y zanahoria Hamburguesas con tomate y patatas SV, G Plátano LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, pollo, carne, repollo...) L, S Pera y leche L LI 23g PR 27g HC 98 KCAL 707

ALÉRGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO





Menú Escolar SIN LECHE

Enero 2021

MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
<p>Macarrones con tomate G, H</p> <p>Lomo adobado con lechuga, escarola, brotes tiernos y atún P, SV</p> <p>Melocotón en almíbar</p> <p>LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696</p>	<p>Arroz con pollo y verduras (alcachofas, zanahoria, calabacín...)</p> <p>Filetes de boquerón con lechuga, brotes tiernos, escarola y tomate G, H, P, SV</p> <p>Yogur de soja</p> <p>LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687</p>	<p>Sopa de verduras (judías verdes, zanahoria, puerro...)</p> <p>Albóndigas con verduras (champiñones, zanahoria, guisantes...) y patatas SU, G</p> <p>Plátano</p> <p>LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684</p>	<p>Lentejas con verduras (zanahoria, puerro, pimiento rojo, verde...)</p> <p>Filete de lenguado con lechuga, escarola, espinacas, tomate y maíz G, P, SV</p> <p>Mandarina</p> <p>LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682</p>	<p>Crema de verduras (acelgas, calabacín, puerro...)</p> <p>Pollo asado al limón con arroz blanco L, S</p> <p>Manzana y leche de soja con chocolate</p> <p>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</p>
25	26	27	28	29
<p>Espirales vegetales con tomate G, H</p> <p>Filete de merluza con lechuga, escarola, canónigos, tomate G, P, SV</p> <p>Manzana</p> <p>LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696</p>	<p>Guisantes con jamón</p> <p>Tortilla de patata con lechuga, brotes tiernos, rúcula, tomate cherry y atún P, H, SV</p> <p>Yogur de soja</p> <p>LI 22g PR 24g HC 95 KCAL 674</p>	<p>Patatas con calamares y gambas y mhillones P, M, C</p> <p>Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, canónigos, espinacas y tomate SV, G</p> <p>Kiwi</p> <p>LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684</p>	<p>Crema de calabaza y zanahoria</p> <p>Hamburguesas con tomate y patatas SV</p> <p>Plátano</p> <p>LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687</p>	<p>Sopa de cocido G, H</p> <p>Cocido completo (garbanzos, pollo, carne, repollo...) L, S</p> <p>Pera y leche de soja con chocolate</p> <p>LI 23g PR 27g HC 98 KCAL 707</p>

ALÉRGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO





Menú Escolar SIN GLUTEN

Enero 2021

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



MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
Macarrones de maíz con tomate San jacobos con lechuga, escarola, brotes tiernos y atún H, L, G, P, SV Melocotón en almíbar LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696	Arroz con pollo y verduras (alcachofas, zanahoria, calabacín...) Filetes de boquerón con lechuga, brotes tiernos, escarola y tomate G, H, P, SV Yogur L LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687	Sopa de verduras (judías verdes, zanahoria, puerro...) Albóndigas con verduras (champiñones, zanahoria, guisantes...) y patatas SU, G Plátano LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	Lentejas con verduras (zanahoria, puerro, pimiento rojo, verde...) Filete de lenguado con lechuga, escarola, espinacas, tomate y maíz G, P, SV Mandarina LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682	Crema de verduras (acelgas, calabacín, puerro...) Pollo asado al limón con arroz blanco L, S Manzana y leche L LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665
25	26	27	28	29
Espirales vegetales con chorizo L, G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, canónigos, tomate y queso H, L, SV Manzana LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	Guisantes con jamón Tortilla de patata con lechuga, brotes tiernos, rúcula, tomate cherry y atún P, H, SV Yogur L LI 22g PR 24g HC 95 KCAL 674	Patatas con calamares y gambas y mhillones P, M, C Croquetas de jamón con lechuga, hoja de roble, canónigos, espinacas y tomate SV, S Kiwi LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	Crema de calabaza y zanahoria Hamburguesas con tomate y patatas SV, G Plátano LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, pollo, carne, repollo...) L, S Pera y leche L LI 23g PR 27g HC 98 KCAL 707

ALÉRGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO





Menú Escolar INFANTIL Enero 2021

MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
Macarrones con tomate G, H San jacobos con lechuga, escarola, brotes tiernos y atún H, L, G, P, SV Melocotón en almíbar <small>LI 24g PR 23g HC 97 KCAL 696</small>	Arroz con pollo y verduras (alcachofas, zanahoria, calabacín...) Filetes de boquerón con lechuga, brotes tiernos, escarola y tomate G, H, P, SV Yogur L <small>LI 23g PR 23g HC 97 KCAL 687</small>	Sopa de verduras (judías verdes, zanahoria, puerro...) Albóndigas con verduras (champiñones, zanahoria, guisantes...) y patatas SU, G Plátano <small>LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684</small>	Lentejas con verduras (zanahoria, puerro, pimiento rojo, verde...) Filete de lenguado con lechuga, escarola, espinacas, tomate y maíz G, P, SV Mandarina <small>LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682</small>	Crema de verduras (acelgas, calabacín, puerro...) Pollo asado al limón con arroz blanco L, S Manzana y leche L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>
25	26	27	28	29
Espirales vegetales con chorizo L, G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, canónigos, tomate y queso H, L, SV Manzana <small>LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696</small>	Guisantes con jamón Tortilla de patata con lechuga, brotes tiernos, rúcula, tomate cherry y atún P, H, SV Yogur L <small>LI 22g PR 24g HC 95 KCAL 674</small>	Patatas con calamares y gambas y mhillones P, M, C Croquetas de pollo con lechuga, hoja de roble, canónigos, espinacas y tomate SV, L, G, S Kiwi <small>LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684</small>	Crema de calabaza y zanahoria Hamburguesas con tomate y patatas SV, G Plátano <small>LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687</small>	Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, pollo, carne, repollo...) L, S Pera y leche L <small>LI 23g PR 27g HC 98 KCAL 707</small>

ALÉRGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO

