

FECHA:
LÍNEA:

05/18

COLECTIVO:
MENÚ:

COLEGIOS
BASAL

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	01/may	02/may	03/may	04/may
	FESTIVO	GUISO DE GARBANZOS CON VERDURAS	MACARRONES CON TOMATE	CREMA DE VERDURAS
	FESTIVO	POLLO AL CURRY CON JUDIAS VERDES	PESCADO AL AJILLO CON CALABAZA	LOMO DE CERDO A LA PIMIENTA CON BRÓCOLI
		PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR
07/may	08/may	09/may	10/may	11/may
GUISO DE PATATAS ESTOFADAS	CREMA CLÁSICA CON PICATOSTES	GUISO DE ALUBIAS CON VERDURAS	CODITOS EN SALSA DE TOMATE	SOPA DE POLLO CON ARROZ
SALCHICHAS AL VINO CON ESPÁRRAGOS	LOMO ADOBADO CON MENESTRA DE VERDURAS	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS CON ZANAHORIAS	PESCADO A LA ROTEÑA	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA
PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR
14/may	15/may	16/may	17/may	18/may
CREMA DE CALABAZA	GUISO DE LENTEJAS CASERAS	MACARRONES AL ORÉGANO CON TOMATE	ESTOFADO DE PATATAS CON VERDURAS	GUISO DE GARBANZOS CON ARROZ Y APIO
POLLO EN SALSA CON PATATAS FRITAS	HAMBURGUESA CON PIMIENTOS	PESCADO ENCEBOLLADO CON PIMIENTOS	LOMO DE CERDO CON CALABACIN	LOMITO DE POLLO EMPANADO CON ENSALADA
PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR
21/may	22/may	23/may	24/may	25/may
CREMA DE CHAMPIÑONES CON PICATOSTES	ARROZ EN SALSA DE TOMATE	GUISO DE PATATAS EN AMARILLO	GUISO DE ALUBIAS CON VERDURAS	SOPA DE POLLO CON FIDEOS
POLLO AL CHILINDRÓN	PESCADO AL HORNO CON ESPÁRRAGOS	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUISANTES	LOMO DE CERDO A LA CASTELLANA	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA
PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR
28/may	29/may	30/may	31/may	
CODITOS CON TOMATE Y ATÚN	CREMA DE VERDURAS	GUISO DE PATATAS	GUISO DE GARBANZOS CON ESPINACAS	
PESCADO AL LIMÓN CON PIMIENTOS	SALCHICHAS AL AJILLO CON JUDIAS VERDES	POLLO ESTOFADO CON VERDURAS	LOMO DE CERDO CON VERDURAS	
PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	

OBSERVACIONES GENERALES DE LOS MENÚS

Por necesidades de producción, los menús pueden sufrir cambios

La fruta es variada y de temporada. La bebida que se sirve con el menú debe ser, exclusivamente, agua. Los platos se elaboran con aceite de oliva virgen extra, sal yodada, hierbas y especias. Quedando libres de grasas trans y glutamato monosódico.

FIRMA NUTRICIONISTA

Paula Mesa García

Los pescados blancos son merluza o abadejo y los azules atún, emperador o cazón, según disponibilidad en el

VALORACION NUTRICIONAL MEDIA DE LOS MENUS

ENERGÍA (Kcal)	PROTEINAS (gramos)	LÍPIDOS (gramos)	DRATOS CARBONO (gramos)
650	31	32	115

