

Información mensual

El tamaño de los 1º platos será de 170 gr

El tamaño de los 2º platos, ira de 140-170 gr

La sal utilizada, será siempre sal Iodada

El aceite para aderezar las ensaladas será aceite de oliva virgen extra

El aceite para cocinar será aceite de oliva

La bebida que se servirá en el comedor será agua

Este menú es para niños de entre 3 y 12 años

Los pescados de lonja que utilizaremos durante el curso serán:
Salmón
Bacalao
Palometa
Caballa
Migas de bacalao
Eglefino
Verdel

Las frutas de temporada serán:

Plátano
Pera
Mandarina
Sandia
Melón
Fresas

Las frutas ecológicas serán:

Naranja
Manzana Golden
Manzana stori
Manzana esmeralda

397 Kcal 15,2g Prot 33,2g Lip 7,5g Hc 2	313 Kcal 30g Prot 14,6g Lip 20,5g Hc 3	539 Kcal 41,2g Prot 11,8g Lip 41,1g Hc 4	899 Kcal 43,6g Prot 57,5g Lip 49g Hc 5	568 Kcal 37,9g Prot 42,5g Lip 7,4g Hc 6
Arroz cocido con calabacín y calabaza Tortilla de huevos frescos eco con queso Guarnición de ensalada de lechuga iceberg, mezclum y batavia Fruta de temporada y pan sin gluten (3 , 7)	Borrajá fresca ECO cocida con zanahorias Filete de pavo fresco al horno con salsa de naranja Guarnición de lechuga romana iceberg y tomate cherry Fruta ecológica y pan sin gluten (12)	Alubia blanca eco guisada con pimiento verde zanahoria cebolla y pimiento Pescado azul fresco de lonja en salsa de zanahoria pimiento y cebolla Guarnición de ensalada de lechuga iceberg, mezclum y batavia Fruta ecológica y pan sin gluten (4)	Crema de achicoria fresca eco con patatas y zanahoria Bistec de pollo fresco en salsa de cebolla Guarnición de patatas asadas Yogur natural sin azucar lactural y pan sin gluten (12) , (7)	Ensalada de lechuga romana fresca eco con patatas atun aceitunas Pescado blanco fresco de lonja asado con picadillo de ajo y perejil Guarnición mahonesa Fruta ecológica y pan sin gluten (4 , 12) , (4) , (3 , 6)
591 Kcal 15,7g Prot 52g Lip 12,7g Hc 9	512 Kcal 33,9g Prot 40,2g Lip 5,4g Hc 10	538 Kcal 35g Prot 28,7g Lip 30,8g Hc 11	378 Kcal 29,5g Prot 30,5g Lip 2,2g Hc 12	446 Kcal 33,3g Prot 21,1g Lip 8,1g Hc 13
Coliflor fresca eco gratinada Tortilla de huevos frescos eco con patata y calabacín Guarnición de ensalada de lechuga batavia mezclum y cherries Fruta ecológica y pan sin gluten (7) , (3)	Pasta apta dietas con salsa de zanahoria Lomo de cerdo fresco en salsa de ajo y perejil Guarnición de ensalada de tomate Fruta ecológica y pan sin gluten (12)	Crema de calabacín fresco eco guisado con patata fresca Pescado blanco fresco de lonja al orio Guarnición arroz blanco Yogur natural sin azucar lactural y pan sin gluten (12) , (4) , (7)	Ensalada de lechuga romana fresca ecológica con atún y maíz Filete de pavo fresco al horno con salsa de zanahoria Guarnición de patatas asadas Fruta de temporada y pan sin gluten (4) , (12)	Arroz cocido con calabacín y calabaza Pescado azul fresco de lonja al horno Guarnición de ensalada de lechuga iceberg, mezclum y batavia Fruta ecológica y pan sin gluten (4)
690 Kcal 30,2g Prot 32,8g Lip 38,8g Hc 16	430 Kcal 29,7g Prot 24,2g Lip 21,4g Hc 17	622 Kcal 45,7g Prot 24,8g Lip 41,6g Hc 18	898 Kcal 59,8g Prot 60,8g Lip 25,7g Hc 19	659 Kcal 32,6g Prot 55,3g Lip 7,4g Hc 20
Pasta apta dietas con salsa de tomate casero Pollo asado en su jugo Guarnición de patatas fritas Natillas de vainilla y pan sin gluten (7)	Crema de borrajá fresca ECO Pavo fresco estofado con cebolla zanahoria y pimiento verde Guarnición de ensalada de tomate Fruta ecológica y pan sin gluten (12)	Alubia blanca eco estofada con zanahoria pim verde rojo y cebolla Pescado blanco fresco de lonja en salsa de tomate casero Guarnición de ensalada de lechuga iceberg, mezclum y batavia Fruta ecológica y pan sin gluten (4)	Acelga fresco eco estofada con refrito de ajos Muslo de pollo fresco asado Guarnición de patatas asadas Fruta de temporada y pan sin gluten (12)	Ensalada de lechuga romana fresca eco con patatas atun aceitunas Tortilla de patata con huevos frescos eco Guarnición de ensalada de tomate Fruta de temporada y pan sin gluten (4 , 12) , (3)
23	24	25	26	27

INFORMACIÓN ALÉRGICOS

- | | |
|---------------|-----------------|
| 1. GLUTEN | 8. FRUTOS SECOS |
| 2. CRUSTÁCEOS | 9. APIO |
| 3. HUEVOS | 10. MOSTAZA |
| 4. PESCADO | 11. SÉSAMO |
| 5. CACAHUETES | 12. SULFITOS |
| 6. SOJA | 13. ALTRAMUCES |
| 7. LÁCTEOS | 14. MOLUSCO |