OCTUBRE 2020

_						
	C				JUEVES 1 631 KCAL P:30.6,H:91.7,L:13.4	VIERNES 2 608 KCAL P:20.3,H:73.4,L:23.4
	M				Hervido (judía verde, zanahoria,	Crema de Verduras (espinacas, acelgas, cebolla, patata)
	D				patata) Albóndigas de magro con salsa de	Tortilla de Calabacín y Jamón
	Α				verdura (cebolla, nabo) Fruta de Temporada. Pan	Serrano con Ensalada de Lechuga
					Fruta de Temporada. Pan	y Pepino Fruta de Temporada. Pan
	CENA				Ensalada con legumbres y queso.	Verduras salteadas con pasta. Pescado blanco, Fruta de
	CENA				Fruta de temporada. Pan	temporada. Pan
	CO	LUNES 5 676 KCAL P:27.8,H:75.7,L:25	MARTES 6 613 KCAL P:27.3,H:71.2,L:22.7	MIERCOLES 7 796 KCAL P:41.3,H:79.1,L:31.7	JUEVES 8 745 KCAL P:17.7, H:91.5, L:32.2	VIERNES 9
1	М	Lentejas (lenteja, zanahoria,	Macarrones con Tomate y Queso	Sopa de Cocido (caldo casero	Ensalada Especial (lechuga,	
	1	tomate)	Merluza al Horno con Ensalada de	cocido, pasta)	tomate, maíz, queso fresco)	
1	D A	Croquetas de Bacalao con Ensalada de Lechuga y Aceitunas	Lechuga y Palitos de Mar Fruta de Temporada. Pan	Hamburguesa con patatas fritas Fruta de Temporada. Pan	Arroz al Horno (arroz, tomate, garbanzos, judía verde, alubias)	
	4	Fruta de Temporada. Pan		·	Fruta de Temporada. Pan	
1	1	Sopa de pasta integral. Carne ave	Verduras salteadas. Huevo. Fruta	Verduras al horno. Pescado azul.	Verduras a la plancha. Huevo.	
	CENA	y verduras. Fruta de temporada. Pan	de temporada. Pan	Fruta de temporada. Pan	Fruta de Temporada. Pan	
7	C	LUNES 12	MARTES 13 780 KCAL	MIERCOLES 14 603 KCAL	JUEVES 15 665 KCAL	VIERNES 16 709 KCAL
	O M		P:36.8,H:77.1,L:30.9	P:34.5,H:70.8,L:16.4 Potaje (Garbanzos, zanahoria,	P:19.8,H:86.6,L:24.1 Sopa de Pescado (caldo casero	P:20.1,H:104,L:31.5 Ensalada Especial (lechuga,
	1		Espaguetis con Tomate y Queso	cebolla)	pescado, pasta)	tomate, huevo, queso fresco, maíz)
	D A	111	Pollo Empanado con Ensalada de Lechuga y Maíz	Limanda rebozado con Ensalada de Lechuga y Zanahoria	Tortilla de Patatas con Ensalada de Lechuga y Tomate	Paella (arroz ,pollo, judía verde) Fruta de Temporada. Pan
		1		Fruta de Temporada. Pan	Fruta de Temporada. Pan	Trada de Temperada Trans
			Fruta de <mark>Tempora</mark> da. Pan.			
	OFNA		Verduras en puré. Pescado azul.	Verduras salteadas con arroz	Verduras salteadas con	Verduras a la plancha. Pescado
	CENA	1	Fruta de temporada. Pan	integral. Carne roja magra. Fruta de temporada. Pan	legumbres. Fruta de temporada. Pan	blanco. Fruta de temporada. Pan
	CO	LUNES 19 645 KCAL P:30.8,H:82.4,L:17.1	MARTES 20 638 KCAL P:32.7,H:80.9,L:17.8	MIERCOLES 21 735 KCAL P:22.8.H:103.L:23.6	JUEVES 22 706 KCAL P:39.2.H:84.L:19.9	VIERNES 23 645 KCAL P:31.1,H:72.2,L:17.5
	М	Lentejas (lenteja, zanahoria,	Crema de Zanahoria (zanahoria,	Ensalada Especial (lechuga,	Sopa de Cocido (caldo casero	Crema de Legumbres (alubias,
		tomate)	cebolla)	tomate, huevo, caballa, maíz)	cocido, pasta)	lentejas, zanahoria, cebolla)
	D	Varitas de Merluza con Ensalada de Lechuga y Aceitunas	Pollo al Ajillo con Patatas asadas Fruta de Temporada. Pan	Fideuá (pasta, mejillón, caldo casero pescado)	Cocido (pelota, garbanzos, patata) Ensalada de Lechuga y Maíz	Merluza al Horno con Ensalada de Lechuga y Pepino
		Fruta de Temporada. Pan		Fruta de Temporada. Pan	Fruta de Temporada. Pan	Fruta de Temporada. Pan
1	CENA	Verduras a la plancha. Huevo. Fruta de temporada. Pan	Ensalada con arroz integral. Pescado azul. Fruta de temporada.	Verduras al horno. Carne de conejo. Fruta de temporada. Pan	Verduras salteadas. Huevo. Fruta de temporada. Pan	Verduras a la plancha. Carne de ave. Fruta de temporada. Pan
4			Pan	,	·	·
	CO	LUNES 26 750 KCAL P:44.4,H:91,L:20	MARTES 27 770 KCAL P:44.5,H:61.2,L:32	MIERCOLES 28 743 KCAL P:28,H:92.2,L:26.5	JUEVES 29 631 KCAL P:30.6,H:91.7,L:13.4	VIERNES 30 620 KCAL P:22.1,H:86.2,L:11.7
	M	Espirales con tomate y Queso	Alubias con verduras y chistorra	Arroz a la cubana (arroz, tomate	Hervido (patata, zanahoria, judía	Sopa de Pescado
	I D	Longanizas con Ensalada de Lechuga y Maíz	Tortilla de Calabacín con Queso fresco y Ensalada de Lechuga y	frito, huevo) Albóndigas de bacalao con	verde) Pollo asado con Pisto	Caella a la Plancha con Ajo y Perejil. Ensalada de Lechuga y
	A	Fruta de Temporada. Pan	Aceitunas	Ensalada de Lechuga y zanahoria.	Fruta de Temporada. Pan.	Pepino
			Fruta de Temporada. Pan	Fruta de Temporada. Pan		Fruta de Temporada. Pan.
		Verduras salteadas. Pescado	Verduras a la plancha. Carne de	Hamburguesa completa de	Ensalada con cuscús integral.	Verdura y patata al horno. Carne
	CENIA	blance Frute de temperad- D	ava Eruta da tamparada Der	la su mala roa a con su con a Cruita - da	Liveria Fruta de temporado Do-	I raia magaza Fruta da tamar
	CENA	blanco. Fruta de temporada. Pan	ave. Fruta de temporada. Pan	legumbres con queso. Fruta de temporada. Pan	Huevo. Fruta de temporada. Pan	roja magra. Fruta de temporada. Pan

LÀVATE LOS DIENTES DESPUES DE COMER LLAVA' T'LES DENTS DESPRÉS DE MENJAR

NORMAS DE COMEDOR

- -Lavarse las manos con agua y Jabón antes y después de comer -Permaneces sentado en el sitio asignado en el comedor
- -Loa alumnos de primaria se quitarán la mascarilla una vez sentados en la mesa. nunca antes. Deben llevar una bolsita de plástico, a ser posible de zip, para guardar la mascarilla en el tiempo de la comida.

Al acabar, se pondrán la mascarilla antes de levantarse de su sitio.

- -Los grupos de convivencia estable de infantil no necesitan guardar distancia de seguridad dentro de su grupo, si habrá distancia de seguridad entre grupos.
- Los alumnos de primaria tendrán sitio asignado quardando la distancia de seguridad.
- -Es imprescindible hacer caso en todo momento de las indicaciones de las monitoras.

Fibra (G): 10.9; Calcio: (mg): 143; Hierro (mg): 5.6; Vit. B1 (mg): 0.58; Vit. B2 (mg): 0.36; Vit. B6 (mg): 0.95; Vit. C (mg): 58.8



NOVIEMBRE 2020

1	С	LUNES 2 685 KCAL	MARTES 3 605 KCAL	MIERCOLES 4 682 KCAL	JUEVES 5 681 KCL	VIERNES 6 745 KCAL
	0	P:18.5,H:62.8,L:37.6	P:26.1.H:73.8.L:20.7	p.24.2, H:86.4,L:22.8	P:30.1,H:82.2,L:22.2	P:17.7.H:91.5.L:32.2
	M	Crema de Calabacín (calabacín,	Patatas con Bacalao	Potaje (garbanzos, cebolla,	Macarrones con Tomate y Queso	Ensalada Especial (lechuga
		cebolla)	Queso y Huevo con Ensalada de	tomate)	Halibut rebozado casero con	tomate, maíz, zanahoria)
	D	Longanizas con Ensalada de	Lechuga y Piña	Pizza de York y Queso con	Ensalada de Lechuga y Maíz	Arroz al Horno de Verduras (arroz,
	Ā	Lechuga y Zanahoria	Fruta de Temporada. Pan	Ensalada de Lechuga y Aceitunas	Fruta de Temporada. Pan	tomate, garbanzos, judía verde,
	, ·	Fruta de Temporada. Pan	Trata de Femperada. Fun	Fruta de Temporada. Pan.	Trata do Fomporada. Fam	alubias)
	5	Trata do Tomporada. Fam		Trata do Tomporada. Fam.		Fruta de Temporada. Pan
		\(\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	V 1 11 0 :	V 1 1/ 1 1 F /		
	OFNIA	Verduras salteadas con pasta	Verduras al horno. Carne roja	Verduras salteadas. Huevo. Fruta	Verduras en puré. Carne de ave.	Verduras a la plancha. Huevo.
	CENA	integral. Pescado azul. Fruta de	magra. Fruta de Temporada. Pan	de Temporada. Pan	Fruta de Temporada. Pan	Fruta de Temporada. Pan
		Temporada	MARTER AS COT KOAL	MIEDOOL EO 44 .007 KOAL	HIEVED 40 FOOLKOAL	\(\(\text{IEDNEO 40 \ 747 \(\text{IOA}\)
	С	LUNES 9 629 KCAL	MARTES 10 627 KCAL	MIERCOLES 11 697 KCAL	JUEVES 12 590 KCAL	VIERNES 13 747 KCAL
	O M	P:29,H:68.7,L:22.2	P:27.3,H:73.3,L:22.8	P:31.8, H:64.5,L:29.4	P:22.1,H:86.2,L:11.7	P:28.3,H:93.2,L:27.5
	,	Lentejas (lenteja, cebolla, tomate)	Hervido (patata, zanahoria, judía	Crema de Legumbres (alubias,	Sopa de Cocido(caldo casero	Arroz a la Cubana (arroz, tomate,
		Tortilla de Calabacín con Ensalada	verde)	lenteja, zanahoria)	cocido, pasta)	huevo)
7	D	de Lechuga y Aceitunas	Pollo rebozado con Ensalada de	Lomo adobado con Pisto	Cocido (pelota, patata, garbanzos)	Caella a la Plancha con Ajo y
	Α	Fruta de Temporada. Pan	Lechuga y Palitos de Mar	(berenjena, calabacín, tomate)	con Ensalada de lechuga y	Perejil. Ensalada de Lechuga y
		4	Fruta de Temporada. Pan	Fruta de Temporada. Pan	zanahoria	Pepino
					Fruta de Temporada. Pan	Fruta de Temporada. Pan
		Verduras en puré. Pescado blanco.	Cuscús integral con verduras	Ensalada con patata. Pescado	Ensalada. Huevo. Fruta de	Verduras al horno con legumbres.
	CENA	Fruta de Temporada. Pan	salteadas. Huevo. Fruta de	azul. Fruta de Temporada. Pan	Temporada. Pan	Fruta de Temporada. Pan
			Temporada. Pan			
	С	LUNES 16 662 KCAL	MARTES 17 775 KCAL	MIERCOLES 18 721KCAL	JUEVES 19 680 KCAL	VIERNES 20 685 KCL
	0	P:17.9,H:98.9,L:20	P:46.5,H:62.2,L:32.7	P:14.7,H:91,L:30	P:32.7,H:80.9,L:17	P:29.1,H:82.2,L:22
	M	Espaguetis con Tomate y Queso	Alubias con Verduras y Chistorra	Ensalada Especial (lechuga,	Crema de Zanahoria (zanahoria,	Canelones de Magro con
		Croquetas de Bacalao con	Pollo al Ajillo con Patatas asadas	hue <mark>vo, c</mark> aballa, tomate)	cebolla, patata)	Bechamel (pasta, leche, queso)
	D	Ensalada de Lechuga y Maíz	Fruta de Temporada. Pan	Arroz a Banda caldo casero	Nuggets de Pollo con Ensalada de	Merluza al horno con Ensalada de
	Α	Fruta de Temporada. Pan		pescado, calamar, mejillón)	Lechuga y Zanahoria	Lechuga y Aceitunas
				Fruta de Temporada. Pan	Fruta de Temporada. Pan	Fruta de Temporada. Pan
		Ve <mark>rduras a la pla</mark> ncha. Huevo.	Ensalada. Pescado azul. Fruta de	Verdura <mark>s al hor</mark> no. Carne magra	Verduras salteadas. Huevo. Fruta	Panini de verduras y queso. Fruta
	CENA	Fruta de Temporada. Pan	Temporada. Pan	de cerdo. Fruta de temporada. Pan	de temporada. Pan	de temporada.
	C	LUNES 23 613 KCAL	MARTES 24 658 KCAL	MIERCOLES 25 756 KCAL	JUEVES 26 735 KCAL	VIERNES 27 658 KCAL
	0	P:30.7,H:77.1,L:16.2	P:22.3,H:71.3,L:28.7	P:43.4,H:92.4,L:20.1	P:39.3,H:82.1,,L:24.2	P:28.9,H:85.8,L:19.8
	M	Lentejas (lenteja, cebolla, tomate)	Crema de Verduras (acelgas,	Sopa de Cocido (caldo casero	Guisantes salteados	Queso y Huevo con Ensalada de
		Varitas de Merluza con Ensalada	espinacas, cebolla, tomate)	cocido, pasta)	Albóndigas de Magro con salsa de	Lechuga y Maíz
	D	de Lechuga y Zanahoria	Lomo a la Plancha con Salsa de	Limanda rebozado casero con	Verduras (cebolla, zanahoria,	Fideuá (caldo casero pescado,
	A	Fruta de Temporada. Pan.	Champiñones	Ensalada de Lechuga y Caballa	nabo)	mejillón, pasta)
			Fruta de Temporada. Pan	Fruta de Temporada. Pan	Fruta de Temporada. Pan	Fruta de temporada. Pan
	-	Tortilla de verdura. Fruta de	Legumbres salteadas con queso y	Verduras a la plancha. Huevo.	Verduras y patata al horno.	Verduras salteadas. Carne de ave.
	CENA	Temporada. Pan	verduras. Fruta de Temporada.	Fruta de Temporada. Pan	Pescado azul. Fruta de	Fruta de Temporada. Pan
			Pan		Temporada. Pan	
	C	LUNES 30 602 KCAL				
	0	P:16.8,H:73.5,L:24.4				
	M	Crema de Calabacín (calabacín,				
		cebolla).				
	D	Tortilla de Espinacas, queso				
	Α	fresco con Ensalada de Lechuga y				
		Aceitunas				
1		Fruta de Temporada. Pan				
A		Verduras salteadas con pasta				
	CENA	integral. Pescado blanco. Fruta de				
		Temporada. Pan				
	**			i	l	i l



COME FRUTA Y VERDURA PARA CRECER FUERTE Y SANO MENJA FRUITA I VERDURA I CREIXERAS FORT I SA

. NORMAS DE COMEDOR

- -Lavarse las manos con agua y Jabón antes y después de comer
- -Permaneces sentado en el sitio asignado en el comedor
- -Loa alumnos de primaria se quitarán la mascarilla una vez sentados en la mesa, nunca antes. Deben llevar una bolsita de plástico, a ser posible de zip, para guardar la mascarilla en el tiempo de la comida. Al acabar, se pondrán la mascarilla antes de levantarse de su sitio.
- -Los grupos de convivencia estable de infantil no necesitan guardar distancia de seguridad dentro de su grupo, si habrá distancia de seguridad entre grupos.
- Los alumnos de primaria tendrán sitio asignado guardando la distancia de seguridad.
- -Es imprescindible hacer caso en todo momento de las indicaciones de las monitoras.

Ingesta total de nutrientes promedio diaria (para grupo de edad 6-9 años)

Fibra: 12.8 Calcio: (mg): 155; Hierro (mg): 5.3; Vit. B1 (mg): 0.55; Vit. B2 (mg): 0.37; Vit. B6 (mg): 0.92; Vit. C (mg): 53.4,

ESTE MENU NO ES APTO PARA PERSONAS QUE PADECEN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. EN CASO DE NECESITAR MENU ESPECIAL SOLICITELO AL CENTRO APORTANDO CERTIFICADO MÉDICO. SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO UE 1169 A PETICION DEL PADRE O TUTOR LEGAL JUCAIS FACILITARA LOS **ALERGENOS PRESENTES EN EL MENÚ**

