MARZO 2023

	00			MIERCOLES 1 683 KCAL P:41.1,H:73,L:22.2	JUEVES 2 622 KCAL P:32.4,H:67,L:22.6	VIERNES 3 790 KCAL P:24.9,H:119,L.22.8
	M			Sopa de cocido (caldo casero cocido, pasta)	Crema de verduras (patata, brócoli, espinaca)	Ensalada especial (lechuga, pepino, huevo, maíz)
	D			Hamburguesa con guisantes	Pollo al ajillo con ensalada de	Arroz de verduras (berenjena,
ar.	Α			salteados Fruta de temporada. Pan	lechuga y zanahoria Fruta de temporada. Pan	calabacín, cebolla, tomate) Fruta de temporada. Pan
7		1		Ensalada. Huevo con patata. Fruta	Legumbres salteadas con	Verduras salteadas. Pescado
1	CENA			de temporada. Pan	verduras. Fruta de temporada. Pan	blanco con patatas. Fruta de temporada. Pan
	C	LUNES 6 640 KCAL	MARTES 7 661 KCAL	MIERCOLES 8 614 KCAL	JUEVES 9 790 KCAL	VIERNES 10 660 KCAL
	O M	P:24.5,H:81,L:19.9 Lentejas	P:21.6,H:72.9,L:28.7 Hervido (patata, judía verde,	P.32.2, H:54.7, L:25.4 Crema de legumbres (lenteja,	P:33.5,H:88.5,L:31 Ensalada especial (lechuga,	P:29.9,H:80.4,L:21.6 Sopa de pescado (caldo casero
1	I	Croquetas de bacalao con	zanahoria)	alubia, zanahoria, cebolla)	tomate, maíz, aceitunas)	pescado, pasta)
	D	ensalada de lechuga y aceitunas	Lomo a la plancha con salsa de	Tortilla de calabacín y queso con	Guiso de pavo con garbanzos	Limanda rebozado casero con
	Α	Fruta de temporada. Pan	champiñones.	ensalada de lechuga y caballa	Fruta de temporada. Pan	pisto (calabacín, berenjena,
			Fruta de temporada. Pan	Fruta de temporada. Pan		tomate)
	4	Verduras al horno. Huevo. Fruta de	Verduras a la plancha. Pescado	Sopa de arroz. Carne de ave.	Verduras salteadas. Hamburguesa	Fruta de temporada. Pan Ensalada. Tortilla de patata. Fruta
	CENA	temporada. Pan	azul. Fruta de temporada. Pan	Fruta de temporada. Pan	de legumbres. Fruta de temporada.	de temporada. Pan
		7			Pan	•
1	C	LUNES 13 615 KCAL	MARTES 14 640 KCAL	MIERCOLES 15 793 KCAL	JUEVES 16 820 KCAL	VIERNES 17
	OM	P:16.9,H:48.4,L:37.6 Crema de calabaza	P:25.8,H:81.8,L:17.7 Espaguetis con tomate y queso	P:28.8,H:83.3,L:28.1 Alubias con verduras	P:24.8,H:109,L:39.1 Ensalada Especial (lechuga,	
	IVI	Longanizas con ensalada de	Merluza al horno con ensalada de	Tortilla de espinacas y ensalada de	tomate, queso fresco, maíz)	
	D	lechuga y zanahoria	lechuga y pepino	lechuga y aceitunas	Paella	
	Α	Fruta de temporada. Pan	Fruta de temporada. Pan	Fruta de temporada. Pan	POSTRE ESPECIAL FALLAS	
		Huevos al plato con tomate y	Verduras a la plancha. Carne de	Verduras salteadas con cuscús	Chocolate a la taza Hummus con verduras salteadas.	
	CENA	verduras. Fruta de temporada. Pan	ave. Fruta de temporada. Pan	integral. Fruta de temporada. Pan	Queso fresco a la plancha. Fruta	
	02.0.	/ statute of temperature	are , and the impercular is an	integran i rata de temperada: i an	de temporada. Pan	
	С	LUNES 20 699 KCAL	MARTES 21 648 KCAL	MIERCOLES 22 794 KCAL	JUEVES 23 632 KCAL	VIERNES 24 687 KCAL
	0	P:23.4,H:71.3,L:34.3	P:27.1,H:90,L:19	P:44.1,H:97.2,L:21.1	P:23.7,H:87.1,L:16.8	P:17.8,H:101,L:21.3
	M	Macarrones con tomate y queso Varitas de merluza con ensalada	Queso, huevo y ensalada de lechuga y zanahoria	Sopa de cocido Cocido (pelota de magro, patata,	Potaje Tortilla de patatas con ensalada de	Ensalada especial (lechuga, tomate, queso fresco)
	D	de lechuga y aceitunas	Arroz a Banda	garbanzos, zanahoria) con	lechuga y pepino	Fideuá de verduras ((berenjena,
	A	Fruta de temporada. Pan	Fruta de temporada. Pan	ensalada de lechuga y maíz	Fruta de temporada. Pan	calabacín, cebolla, tomate)
				Fruta de temporada. Pan	•	Fruta de temporada. Pan
	· / /	Verduras en puré. Carne de ave.	Albóndigas de legumbres con	Verduras a la plancha. Huevo.	Verduras salteadas. Pescado azul.	Patata y verdura al horno. Carne
	CENA	Fruta de temporada. Pan	salsa de verdura. Fruta de temporada. Pan	Fruta de temporada. Pan	Fruta de temporada. Pan	de conejo. Fruta de temporada. Pan
1	С	LUNES 27 630 KCAL	MARTES 28 610 KCAL	MIERCOLES 29 607 KCAL	JUEVES 30 753 KCAL	VIERNES 31 687 KCAL
4	O M	P:32.8, H:78.8,L:13.2 Lentejas	P:33.9,H:65.1,L:20.4 Patatas a la marinera (caldo	P:24.8,H:69.9,L:21.4 Crema de calabacín	P:20.1,H:101,L:29 Ensalada especial (lechuga,	P:38,H:72.4,L:22.3 Crema de legumbres
	I	Merluza al horno con ensalada de	casero pescado, patata, calamar)	Lomo braseado con salsa de	tomate, maíz, aceitunas)	Gallineta al horno con ajo y perejil,
	D	lechuga y maíz	Pollo asado con ensalada de	verduras	Arroz a la cubana (arroz, tomate,	ensalada de lechuga y pepino.
	Α	Fruta de temporada. Pan.	lechuga y caballa	Fruta de temporada. Pan	huevo)	Fruta de temporada. Pan
		Tortillo do vorduro Eruto do	Fruta de temporada. Pan. Verduras salteadas con	Ensalada con pasta integral y	Fruta de temporada. Pan Verduras al horno. Carne de ave.	Sopa de pasta. Huevo con
	CENA	Tortilla de verdura. Fruta de temporada. Pan	hamburguesa de legumbres. Fruta	ensalada con pasta integral y pescado azul. Fruta de temporada.	Fruta de temporada. Pan	Sopa de pasta. Huevo con verduras. Fruta de temporada. Pan
	0214/1	temperada. Fan	de temporada. Pan	Pan	Trata de temperada. Fam	voracias. i rata de temporada. i an



NORMAS DE COMEDOR

- -Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de comer
- -Permanecer sentado en el sitio asignado en el comedor
- -Es imprescindible hacer caso en todo momento de las indicaciones de las monitoras.
- -Debemos hablar con voz suave, sin gritar, para no molestar a los compañeros.

Producto Ecológico: calabaza, puerro, brócoli, espinacas, berenjena. Frutas frescas de proximidad: melón, sandía, caqui, naranja, mandarina.

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

Fibra: 13.3, Calcio: 162(mg);; Vit. B1 (mg):0.53; Vit. B2 (mg):0.39; Vit. B6 (mg):0.94; Vit. C (mg):50

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

