SIN CERDO Octubre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
	Crema de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de estrellas (sin carne)	Macarrones con atún	Potaje de judías (sin carne)
	Tortilla de papas con tomate	Pizza (sin cerdo)	Estofado de pollo	Pollo al horno	Pescado al horno
			Zanahorias baby	Tomates aliñados	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	Crema de calabaza	Potaje de verduras (sin carne)	Crema castellana		
	Ternera en salsa	Pollo al ajillo	Tacos de pescado	FESTIVO	FESTIVO
	Papas	Arroz	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural		
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lacteo	Arroz + Carne + Fruta		
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Crema de espinacas	Crema castellana	Sopa de letras (sin carne)	Potaje de judías (sin carne)	Crema de zanahoria
	Macarrones/Lasaña boloñesa de ternera	Pavo con salsa de champiñones	Fingers de pollo caseros	Pescado a la portuguesa	Tortilla de papas con tomate
		Papas	Tomate aliñado	Arroz	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de verduras (sin carne)	Potaje de lentejas (sin carne)	Crema de calabaza	Sopa de estrellas (sin carne)	Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta
	Arroz a la cubana con salchichas de pollo	Pescado con papas y mojo	Ternera en salsa	Tortilla paisana	Estofado de pollo con verduras
			Arroz	Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteos	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 30	MARTES 31			
	Crema de zanahoria	Crema de espinacas			
	Papas con huevo duro y atún	Paella mixta (sin cerdo)			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogonero, lenguado y merluza

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

SIN GLUTEN Octubre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
	Crema de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de estrellas s/gluten	Macarrones s/gluten con atún	Potaje de judías
	Tortilla de papas con tomate	Pizza s/gluten	Estofado de pollo	Cinta de cerdo	Pescado al horno
			Zanahorias baby	Tomates aliñados	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema castellana		
	Ternera en salsa	Pollo al ajillo	Tacos de pescado al horno	FESTIVO	FESTIVO
	Papas	Arroz	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural		
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lacteo	Arroz + Carne + Fruta		
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Crema de espinacas	Crema castellana	Sopa de letras s/gluten	Potaje de judías	Crema de zanahoria
	Macarrones s/gluten boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Pollo a la plancha	Pescado a la portuguesa	Tortilla de papas con tomate
		Papas	Tomate aliñado	Arroz	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de verduras	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Sopa de estrellas s/gluten	Ensalada de pasta s/gluten con mayonesa o vinagreta
	Arroz a la cubana	Pescado con papas y mojo	Cerdo asado con verduras	Tortilla paisana	Estofado de pollo con verduras
			Arroz	Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteos	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 30	MARTES 31			
	Crema de zanahoria	Crema de espinacas			
	Papas con huevo duro y atún	Paella mixta			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogonero, lenguado y merluza

NO SE UTILIZARÁN CALDOS QUE PUEDAN CONTENER GLUTEN. PAN Y LÁCTEOS SIN GLUTEN

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

SIN MARISCO Octubre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
	Crema de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de estrellas	Macarrones con atún	Potaje de judías
	Tortilla de papas con jamón y tomate	Pizza (sin pescado ni marisco)	Estofado de pollo	Cinta de cerdo	Pollo al horno
			Zanahorias baby	Tomates aliñados	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema castellana		
	Ternera en salsa	Pollo al ajillo	Magro en salsa	FESTIVO	FESTIVO
	Papas	Arroz	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural		
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lacteo	Arroz + Carne + Fruta		
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Crema de espinacas	Crema castellana	Sopa de letras	Potaje de judías	Crema de zanahoria
	Macarrones/Lasaña boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Fingers de pollo caseros	Pavo en salsa	Tortilla de papas con jamón y tomate
		Papas	Tomate aliñado	Arroz	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de verduras	Potaje de lentejas	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta
	Arroz a la cubana	Ternera con papas	Cerdo asado con verduras	Tortilla paisana	Estofado de pollo con verduras
			Arroz	Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteos	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 30	MARTES 31			
	Crema de zanahoria	Crema de espinacas			
	Papas con huevo duro y verduras	Paella mixta (sin pescado ni marisco)			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogonero, lenguado y merluza

NO SE UTILIZARÁN PESCADOS NI CALDOS CONCENTRADOS QUE PUDIERAN CONTENER MOLUSCOS Y/O CRUSTÁCEOS

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

SIN GAMBAS NI MARISCO Octubre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
	Crema de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de estrellas	Macarrones con atún	Potaje de judías
	Tortilla de papas con jamón y tomate	Pizza (sin pescado ni marisco)	Estofado de pollo	Cinta de cerdo	Pollo al horno
			Zanahorias baby	Tomates aliñados	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema castellana		
	Ternera en salsa	Pollo al ajillo	Magro en salsa	FESTIVO	FESTIVO
	Papas	Arroz	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural		
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lacteo	Arroz + Carne + Fruta		
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Crema de espinacas	Crema castellana	Sopa de letras	Potaje de judías	Crema de zanahoria
	Macarrones/Lasaña boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Fingers de pollo caseros	Pavo en salsa	Tortilla de papas con jamón y tomate
		Papas	Tomate aliñado	Arroz	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de verduras	Potaje de lentejas	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta
	Arroz a la cubana	Ternera con papas	Cerdo asado con verduras	Tortilla paisana	Estofado de pollo con verduras
			Arroz	Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteos	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 30	MARTES 31			
	Crema de zanahoria	Crema de espinacas			
	Papas con huevo duro y verduras	Paella mixta (sin pescado ni marisco)			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogonero, lenguado y merluza

NO SE UTILIZARÁN PESCADOS NI CALDOS CONCENTRADOS QUE PUDIERAN CONTENER MOLUSCOS Y/O CRUSTÁCEOS

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

SIN HUEVO Octubre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
	Crema de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de estrellas s/huevo	Macarrones s/huevo con atún	Potaje de judías
	Pavo en salsa con tomate	Pizza (s/huevo)	Estofado de pollo	Cinta de cerdo	Pescado al horno
			Zanahorias baby	Tomates aliñados	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo
	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema castellana		
	Ternera en salsa	Pollo al ajillo	Tacos de pescado al horno	FESTIVO	FESTIVO
	Papas	Arroz	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural		
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Lacteo	Arroz + Ave + Fruta		
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Crema de espinacas	Crema castellana	Sopa de letras s/huevo	Potaje de judías	Crema de zanahoria
	Macarrones s/huevo boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Pollo a la plancha	Pescado a la portuguesa	Pavo en salsa con tomate
		Papas	Tomate aliñado	Arroz	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de verduras	Potaje de lentejas	Crema de calabaza	Sopa de estrellas s/huevo	Ensalada de pasta s/huevo a la vinagreta
	Arroz con pollo y tomate	Pescado con papas y mojo	Cerdo asado con verduras	Ternera en salsa	Estofado de pollo con verduras
			Arroz	Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteos	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Ave + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo
	LUNES 30	MARTES 31			
	Crema de zanahoria	Crema de espinacas			
	Papas con atún y verduras	Paella mixta			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogonero, lenguado y merluza

NO SE UTILIZARÁN CALDOS QUE PUEDAN CONTENER HUEVO. LÁCTEOS SIN HUEVO

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

SIN HUEVO NI FRUTOS SECOS Octubre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
	Crema de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de estrellas s/huevo	Macarrones s/huevo con atún	Potaje de judías
	Pavo en salsa con tomate	Pizza (s/huevo ni frutos secos)	Estofado de pollo	Cinta de cerdo	Pescado al horno
			Zanahorias baby	Tomates aliñados	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo
	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema castellana		
	Ternera en salsa	Pollo al ajillo	Tacos de pescado al horno	FESTIVO	FESTIVO
	Papas	Arroz	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural		
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Lacteo	Arroz + Ave + Fruta		
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Crema de espinacas	Crema castellana	Sopa de letras s/huevo	Potaje de judías	Crema de zanahoria
	Macarrones s/huevo boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Pollo a la plancha	Pescado a la portuguesa	Pavo en salsa con tomate
		Papas	Tomate aliñado	Arroz	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de verduras	Potaje de lentejas	Crema de calabaza	Sopa de estrellas s/huevo	Ensalada de pasta s/huevo a la vinagreta
	Arroz con pollo y tomate	Pescado con papas y mojo	Cerdo asado con verduras	Ternera en salsa	Estofado de pollo con verduras
			Arroz	Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteos	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Ave + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo
	LUNES 30	MARTES 31			
	Crema de zanahoria	Crema de espinacas			
	Papas con atún y verduras	Paella mixta			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogonero, lenguado y merluza

NO SE UTILIZARÁN CALDOS QUE PUEDAN CONTENER HUEVO. LÁCTEOS SIN HUEVO NI FRUTOS SECOS. PAN SIN SÉSAMO

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

SIN FRUTOS SECOS Octubre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
	Crema de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de estrellas	Macarrones con atún	Potaje de judías
	Tortilla de papas con tomate	Pizza (sin frutos secos)	Estofado de pollo	Cinta de cerdo	Pescado al horno
			Zanahorias baby	Tomates aliñados	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema castellana		
	Ternera en salsa	Pollo al ajillo	Tacos de pescado	FESTIVO	FESTIVO
	Papas	Arroz	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural		
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lacteo	Arroz + Carne + Fruta		
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Crema de espinacas	Crema castellana	Sopa de letras	Potaje de judías	Crema de zanahoria
	Macarrones/Lasaña boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Fingers de pollo caseros	Pescado a la portuguesa	Tortilla de papas con tomate
		Papas	Tomate aliñado	Arroz	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de verduras	Potaje de lentejas	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta
	Arroz a la cubana	Pescado con papas y mojo	Cerdo asado con verduras	Tortilla paisana	Estofado de pollo con verduras
			Arroz	Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteos	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 30	MARTES 31			
	Crema de zanahoria	Crema de espinacas			
	Papas con huevo duro y atún	Paella mixta			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogonero, lenguado y merluza

LÁCTEOS SIN FRUTOS SECOS. PAN SIN SÉSAMO

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

SIN NUECES Septiembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
	Crema de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de estrellas	Macarrones con atún	Potaje de judías
	Tortilla de papas con tomate	Pizza (sin frutos secos)	Estofado de pollo	Cinta de cerdo	Pescado al horno
			Zanahorias baby	Tomates aliñados	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema castellana		
	Ternera en salsa	Pollo al ajillo	Tacos de pescado	FESTIVO	FESTIVO
	Papas	Arroz	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural		
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lacteo	Arroz + Carne + Fruta		
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Crema de espinacas	Crema castellana	Sopa de letras	Potaje de judías	Crema de zanahoria
	Macarrones/Lasaña boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Fingers de pollo caseros	Pescado a la portuguesa	Tortilla de papas con tomate
		Papas	Tomate aliñado	Arroz	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de verduras	Potaje de lentejas	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta
	Arroz a la cubana	Pescado con papas y mojo	Cerdo asado con verduras	Tortilla paisana	Estofado de pollo con verduras
			Arroz	Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteos	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 30	MARTES 31			
	Crema de zanahoria	Crema de espinacas			
	Papas con huevo duro y atún	Paella mixta			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogonero, lenguado y merluza

LÁCTEOS SIN FRUTOS SECOS

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

SIN MARISCO NI PLV Octubre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
	Crema de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de estrellas	Macarrones con atún	Potaje de judías
	Tortilla de papas con tomate	Pizza (sin leche, pescado ni marisco)	Estofado de pollo	Cinta de cerdo	Pollo al horno
			Zanahorias baby	Tomates aliñados	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema castellana		
	Ternera en salsa	Pollo al ajillo	Magro en salsa	FESTIVO	FESTIVO
	Papas	Arroz	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural		
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lacteo	Arroz + Carne + Fruta		
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Crema de espinacas	Crema castellana	Sopa de letras	Potaje de judías	Crema de zanahoria
	Macarrones boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Fingers de pollo caseros	Pavo en salsa	Tortilla de papas con tomate
		Papas	Tomate aliñado	Arroz	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de verduras	Potaje de lentejas	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta
	Arroz a la cubana	Ternera con papas	Cerdo asado con verduras	Tortilla paisana	Estofado de pollo con verduras
			Arroz	Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteos	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 30	MARTES 31			
	Crema de zanahoria	Crema de espinacas			
	Papas con huevo duro y verduras	Paella mixta (sin pescado ni marisco)			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogonero, lenguado y merluza

NO SE UTILIZARÁN PESCADOS NI CALDOS CONCENTRADOS QUE PUDIERAN CONTENER MOLUSCOS Y/O CRUSTÁCEOS NI LECHE

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

SIN FRUCTOSA Octubre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
	Cema de verduras (sin fructosa)	Crema de champiñones	Sopa de estrellas	Macarrones con atún (sin tomate)	Potaje de judías (sin fructosa)
	Tortilla de papas	Filete de ternera con patatas	Polo al horno	Cinta de cerdo a la plancha	Pescado al horno
			Ensalada	Ensalada	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	Crema de calabacín	Potaje de verduras (sin fructosa)	Crema castellana (sin fructosa)		
	Ternera en salsa (sin fructosa)	Pollo al ajillo	Tacos de pescado al horno	FESTIVO	FESTIVO
	Papas	Arroz	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural		
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lacteo	Arroz + Carne + Fruta		
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Crema de champiñones	Crema castellana (sin fructosa)	Sopa de letras	Potaje de judías (sin fructosa)	Crema de calabacín
	Macarrones con carne (sin tomate)	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Fingers de pollo caseros	Pescado al horno	Tortilla de papas
		Papas	Ensalada	Arroz	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de verduras (sin fructosa)	Potaje de lentejas (sin fructosa)	Crema de champiñones	Sopa de estrellas	Ensalada de pasta (sin fructosa)
	Arroz con huevo (sin tomate)	Pescado con papas	Cerdo asado	Tortilla francesa casera	Poollo al horno
			Arroz	Ensalada	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteos	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 30	MARTES 31			
	Crema de zanahoria	Crema de espinacas			
	Papas con huevo duro y atún	Paella mixta			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogonero, lenguado y merluza

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

SIN MARISCO, PESCADO NI KIWI. DIABÉTICO 5R Septiembre 2023

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
	Crema de verduras (98g de patata) 1,5 R de Hc	Crema de zanahoria (98g de patata) 1,5 R de HC	Sopa de estrellas (90g de pasta) 2 R de HC	Macarrones con atún (113g de pasta 50g de tomate) 3 R de HC	Potaje de judías (110g de judías 65g de patata) 3 R de HC
	Tortilla de papas (45g de patata frita) con tomate 1,5 R de HC	Filete de ternera con patatas asadas (53g de patata) 1,5 R de HC	Estofado de pollo (50g de tomate) 0,5 R de HC	Cinta de cerdo	Pollo al horno
			Zanahorias baby (75g de zanahoria) 0,5 R de HC	Tomates aliñados	
	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas	Arroz + Ave + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 9	**MARTES 10**	**MIÉRCOLES 11**	**JUEVES 12**	**VIERNES 13**
	Crema de calabaza (65g de patata 200g de calabaza) 2 R de HC	Potaje de verduras (97,5g de patata 75g de batata) 3 R de HC	Crema castellana (195g de patata) 3 R de HC		
	Ternera en salsa	Pollo al ajillo	Magro en salsa	FESTIVO	FESTIVO
	Papas (35g de patata asada) 1 R de HC		Ensalada		
	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC		
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Huevo + Lacteo	Arroz + Carne + Fruta		
	LUNES 16	**MARTES 17**	**MIÉRCOLES 18**	**JUEVES 19**	**VIERNES 20**
	Crema de espinacas (65 g de patata) 1 R de HC	Crema castellana (130g de patata) 2 R de HC	Sopa de letras (45g de pasta) 1 R de HC	Potaje de judías (110g de judías 65g de patata) 3 R de HC	Crema de zanahoria (65g de patata 100g de zanahoria) 1,5 R de HC
	Macarrones boloñesa (90g de pasta) 2 R de HC	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Pollo a la plancha	Pavo en salsa	Tortilla de papas (45g de patata frita) con tomate 1,5 R de HC
		Papas (35g de papas asadas) 1 R de HC	Tomate aliñado		
	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 3 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Arroz + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 23	**MARTES 24**	**MIÉRCOLES 25**	**JUEVES 26**	**VIERNES 27**
	Potaje de verduras (sin patata ni batata)	Potaje de lentejas (100g de lentejas 65g de patata) 3 R de HC	Crema de calabaza (65g de patata 200g de calabaza) 2 R de HC	Sopa de estrellas (68g de pasta) 1,5 R de HC	Ensalada de pasta con vinagreta (135g de pasta) 3 R de HC
	Arroz a la cubana (95g de arroz 50g de tomate) 3 R de HC	Ternera en salsa	Cerdo asado con verduras	Tortilla paisana (45g de patata frita) 1,5 R de HC	Estofado de pollo con verduras
			Arroz (38g de arroz) 1 R de HC	Tomate aliñado	
	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Legumbre + Ave + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 30	**MARTES 31**			
	Crema de zanahoria (65g de patata 100g de zanahoria) 1,5 R de HC	Crema de espinacas (33 g de patata) 0,5 R de HC			
	Papas con huevo duro y verduras (98 g de patata) 1,5 R de HC	Paella mixta (sin pescado ni marisco) (95 g de arroz) 2,5 R de HC			
	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC			
Propuesta Cenas	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogonero, lenguado y merluza

NO SE UTILIZARÁN CALDOS QUE PUEDAN CONTENER MOLUSCOS Y/O CRUSTÁCEOS

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA (NO KIWI)

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ