SIN CERDO Noviembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
			FESTIVO	Crema de zanahoria Macarrones con atún Postre lácteo	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo) Tacos de pescado Tomate Aliñado Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 6	**MARTES 7**	**MIÉRCOLES 8**	**JUEVES 9**	**VIERNES 10**
	Sopa de estrellas (caldo de ave) Albóndigas de pollo en salsa Papas Postre lácteo	Crema de verduras Jamoncitos de pollo al horno Verduras salteadas Fruta natural	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo) Tortilla de papas con tomate Fruta natural	Crema de calabacín Pescado rebozado Ensalada Postre lácteo	Potaje de judías (sin carne de cerso) Pollo asado con salsa agridulce Arroz Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lácteo	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Arroz + Pescado + Lácteo
	LUNES 13	**MARTES 14**	**MIÉRCOLES 15**	**JUEVES 16**	**VIERNES 17**
	Crema de calabaza Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta Postre lácteo	Potaje de garbanzos (sin carne de cerdo) Finger de pollo caseros Ensalada Fruta natural	Crema de verduras Pescado con papas y mojo Fruta natural	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo) Paella mixta (sin carne de cerdo) Postre lácteo	Sopa de letras (caldo de ave) Estofado de pollo con zanahorias Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 20	**MARTES 21**	**MIÉRCOLES 22**	**JUEVES 23**	**VIERNES 24**
	Crema castellana Hamburguesa de pollo en salsa Arroz Postre lácteo	Crema de calabaza Tacos de pescado Papas con ali oli Fruta natural	Potaje de judías (sin carne de cerdo) Bistec de pollo empanado Ensalada de col Fruta natural	Sopa de estrellas (caldo de ave) Tortilla paisana Ensalada Postre lácteo	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo) Pizza de atún Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 27	**MARTES 28**	**MIÉRCOLES 29**	**JUEVES 30**	
	Crema de zanahoria Lasaña o Macarrones a la boloñesa de atún Postre lácteo	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo) Pollo al ajillo Verduras salteadas Fruta natural	Crema de berros Arroz a la cubana con huevo a la francesa Fruta natural	Potaje de verduras (sin carne de cerdo) Pollo con salsa de champiñones Papas Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	

(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 Noviembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
				Crema de zanahoria	Potaje de verduras
			FESTIVO	Macarrones s/ gluten con atún	Tacos de pescado
					Tomate Aliñado
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 6	**MARTES 7**	**MIÉRCOLES 8**	**JUEVES 9**	**VIERNES 10**
	Sopa de estrellas s/gluten	Crema de verduras	Potaje de verduras	Crema de calabacín	Potaje de judías
	Magro en salsa	Jamoncitos de pollo al horno	Tortilla de papas con jamón y tomate	Pescado al horno	Cerdo asado
	Papas	Verduras salteadas		Ensalada	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lácteo	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Arroz + Pescado + Lácteo
	LUNES 13	**MARTES 14**	**MIÉRCOLES 15**	**JUEVES 16**	**VIERNES 17**
	Crema de calabaza	Potaje de garbanzos	Crema de verduras	Potaje de verduras	Sopa de letras s/gluten
	Ensalada de pasta s/gluten con mayonesa o vinagreta	Pollo al horno	Pescado con papas y mojo	Paella mixta	Estofado de pollo con zanahorias
		Ensalada			
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 20	**MARTES 21**	**MIÉRCOLES 22**	**JUEVES 23**	**VIERNES 24**
	Crema castellana	Crema de calabaza	Potaje de judías	Sopa de estrellas s/gluten	Potaje de verduras
	Pollo en salsa	Tacos de pescado	Bistec a la plancha	Tortilla paisana	Pollo en salsa de tomate
	Arroz	Papas con ali oli	Ensalada de col	Ensalada	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 27	**MARTES 28**	**MIÉRCOLES 29**	**JUEVES 30**	
	Crema de zanahoria	Potaje de garbanzos	Crema de berros	Potaje de verduras	
	Macarrones s/gluten a la boloñesa	Pollo al ajillo	Arroz a la cubana con huevo a la francesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	
		Verduras salteadas		Papas	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	

(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 Noviembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
				Crema de zanahoria	Potaje de lentejas
			FESTIVO	Macarrones con atún	Pollo en salsa
					Tomate Aliñado
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 6	**MARTES 7**	**MIÉRCOLES 8**	**JUEVES 9**	**VIERNES 10**
	Sopa de estrellas	Crema de verduras	Potaje de lentejas	Crema de calabacín	Potaje de judías
	Albóndigas en salsa	Jamoncitos de pollo al horno	Tortilla de papas con jamón y tomate	Pollo al horno	Cerdo asado con salsa agridulce
	Papas	Verduras salteadas		Ensalada	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lácteo	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Arroz + Pescado + Lácteo
	LUNES 13	**MARTES 14**	**MIÉRCOLES 15**	**JUEVES 16**	**VIERNES 17**
	Crema de calabaza	Potaje de garbanzos	Crema de verduras	Potaje de lentejas	Sopa de letras
	Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta	Finger de pollo caseros	Lomo asado en salsa	Paella de verduras	Estofado de pollo con zanahorias
		Ensalada	Papas y mojo		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 20	**MARTES 21**	**MIÉRCOLES 22**	**JUEVES 23**	**VIERNES 24**
	Crema castellana	Crema de calabaza	Potaje de judías	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas
	Hamburguesa en salsa	Pollo a la plancha	Bistec empanado	Tortilla paisana	Pollo en salsa de tomate
	Arroz	Papas con ali oli	Ensalada de col	Ensalada	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 27	**MARTES 28**	**MIÉRCOLES 29**	**JUEVES 30**	
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas	Crema de berros	Potaje de verduras	
	Macarrones a la boloñesa	Pollo al ajillo	Arroz a la cubana con salchichas y huevo a la francesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	
		Verduras salteadas		Papas	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	

(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 Noviembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
				Crema de zanahoria	Potaje de lentejas
			FESTIVO	Macarrones con atún	Pollo en salsa
					Tomate Aliñado
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
	Sopa de estrellas	Crema de verduras	Potaje de lentejas	Crema de calabacín	Potaje de judías
	Albóndigas en salsa	Jamoncitos de pollo al horno	Tortilla de papas con jamón y tomate	Pollo al horno	Cerdo asado con salsa agridulce
	Papas	Verduras salteadas		Ensalada	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lácteo	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Arroz + Pescado + Lácteo
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
	Crema de calabaza	Potaje de garbanzos	Crema de verduras	Potaje de lentejas	Sopa de letras
	Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta	Finger de pollo caseros	Lomo asado en salsa	Paella de verduras	Estofado de pollo con zanahorias
		Ensalada	Papas y mojo		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
	Crema castellana	Crema de calabaza	Potaje de judías	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas
	Hamburguesa en salsa	Pollo a la plancha	Bistec empanado	Tortilla paisana	Pollo en salsa de tomate
	Arroz	Papas con ali oli	Ensalada de col	Ensalada	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas	Crema de berros	Potaje de verduras	
	Macarrones a la boloñesa	Pollo al ajillo	Arroz a la cubana con salchichas y huevo a la francesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	
		Verduras salteadas		Papas	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	

(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 Noviembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
				Crema de zanahoria	Potaje de lentejas
			FESTIVO	Macarrones s/huevo con atún	Tacos de pescado
					Tomate Aliñado
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 6	**MARTES 7**	**MIÉRCOLES 8**	**JUEVES 9**	**VIERNES 10**
	Sopa de estrellas s/huevo	Crema de verduras	Potaje de lentejas	Crema de calabacín	Potaje de judías
	Magro en salsa	Jamoncitos de pollo al horno	Cinta de lomo a la plancha	Pescado al horno	Cerdo asado
	Papas	Verduras salteadas	Tomate aliñado	Ensalada	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Ave + Lácteo	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Arroz + Pescado + Lácteo
	LUNES 13	**MARTES 14**	**MIÉRCOLES 15**	**JUEVES 16**	**VIERNES 17**
	Crema de calabaza	Potaje de garbanzos	Crema de verduras	Potaje de lentejas	Sopa de letras s/huevo
	Ensalada de pasta s/huevo con vinagreta	Pollo al horno	Pescado con papas y mojo	Paella mixta	Estofado de pollo con zanahorias
		Ensalada			
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 20	**MARTES 21**	**MIÉRCOLES 22**	**JUEVES 23**	**VIERNES 24**
	Crema castellana	Crema de calabaza	Potaje de judías	Sopa de estrellas s/huevo	Potaje de lentejas
	Pollo en salsa	Tacos de pescado	Bistec a la plancha	Pescado a la plancha	Pollo en salsa de tomate
	Arroz	Papas fritas	Ensalada de col	Ensalada	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 27	**MARTES 28**	**MIÉRCOLES 29**	**JUEVES 30**	
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas	Crema de berros	Potaje de verduras	
	Macarrones s/huevo a la boloñesa	Pollo al ajillo	Arroz a la cubana con salchichas (sin huevo)	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	
		Verduras salteadas		Papas	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	

(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 Noviembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
				Crema de zanahoria	Potaje de lentejas
			FESTIVO	Macarrones s/huevo con atún	Tacos de pescado
					Tomate Aliñado
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
	Sopa de estrellas s/huevo	Crema de verduras	Potaje de lentejas	Crema de calabacín	Potaje de judías
	Magro en salsa	Jamoncitos de pollo al horno	Cinta de lomo a la plancha	Pescado al horno	Cerdo asado
	Papas	Verduras salteadas	Tomate aliñado	Ensalada	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Ave + Lácteo	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Arroz + Pescado + Lácteo
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
	Crema de calabaza	Potaje de garbanzos	Crema de verduras	Potaje de lentejas	Sopa de letras s/huevo
	Ensalada de pasta s/huevo con vinagreta	Pollo al horno	Pescado con papas y mojo	Paella mixta	Estofado de pollo con zanahorias
		Ensalada			
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
	Crema castellana	Crema de calabaza	Potaje de judías	Sopa de estrellas s/huevo	Potaje de lentejas
	Pollo en salsa	Tacos de pescado	Bistec a la plancha	Pescado a la plancha	Pollo en salsa de tomate
	Arroz	Papas fritas	Ensalada de col	Ensalada	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas	Crema de berros	Potaje de verduras	
	Macarrones s/huevo a la boloñesa	Pollo al ajillo	Arroz a la cubana con salchichas (sin huevo)	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	
		Verduras salteadas		Papas	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	

(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 Noviembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
			FESTIVO	Crema de zanahoria Macarrones con atún Postre lácteo	Potaje de lentejas Tacos de pescado Tomate Aliñado Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 6	**MARTES 7**	**MIÉRCOLES 8**	**JUEVES 9**	**VIERNES 10**
	Sopa de estrellas Magro en salsa Papas Postre lácteo	Crema de verduras Jamoncitos de pollo al horno Verduras salteadas Fruta natural	Potaje de lentejas Tortilla de papas con jamón y tomate Fruta natural	Crema de calabacín Pescado rebozado Ensalada Postre lácteo	Potaje de judías Cerdo asado Arroz Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lácteo	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Arroz + Pescado + Lácteo
	LUNES 13	**MARTES 14**	**MIÉRCOLES 15**	**JUEVES 16**	**VIERNES 17**
	Crema de calabaza Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta Postre lácteo	Potaje de garbanzos Finger de pollo caseros Ensalada Fruta natural	Crema de verduras Pescado con papas y mojo Fruta natural	Potaje de lentejas Paella mixta Postre lácteo	Sopa de letras Estofado de pollo con zanahorias Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 20	**MARTES 21**	**MIÉRCOLES 22**	**JUEVES 23**	**VIERNES 24**
	Crema castellana Pollo en salsa Arroz Postre lácteo	Crema de calabaza Tacos de pescado Papas con ali oli Fruta natural	Potaje de judías Bistec empanado Ensalada de col Fruta natural	Sopa de estrellas Tortilla paisana Ensalada Postre lácteo	Potaje de lentejas Pollo en salsa de tomate Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 27	**MARTES 28**	**MIÉRCOLES 29**	**JUEVES 30**	
	Crema de zanahoria Macarrones a la boloñesa Postre lácteo	Potaje de lentejas Pollo al ajillo Verduras salteadas Fruta natural	Crema de berros Arroz a la cubana con huevo a la francesa Fruta natural	Potaje de verduras Cinta de cerdo con salsa de champiñones Papas Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	

(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 Noviembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
				Crema de zanahoria	Potaje de lentejas
			FESTIVO	Macarrones con atún	Tacos de pescado
					Tomate Aliñado
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 6	**MARTES 7**	**MIÉRCOLES 8**	**JUEVES 9**	**VIERNES 10**
	Sopa de estrellas	Crema de verduras	Potaje de lentejas	Crema de calabacín	Potaje de judías
	Magro en salsa	Jamoncitos de pollo al horno	Tortilla de papas con jamón y tomate	Pescado rebozado	Cerdo asado
	Papas	Verduras salteadas		Ensalada	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lácteo	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Arroz + Pescado + Lácteo
	LUNES 13	**MARTES 14**	**MIÉRCOLES 15**	**JUEVES 16**	**VIERNES 17**
	Crema de calabaza	Potaje de garbanzos	Crema de verduras	Potaje de lentejas	Sopa de letras
	Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta	Finger de pollo caseros	Pescado con papas y mojo	Paella mixta	Estofado de pollo con zanahorias
		Ensalada			
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 20	**MARTES 21**	**MIÉRCOLES 22**	**JUEVES 23**	**VIERNES 24**
	Crema castellana	Crema de calabaza	Potaje de judías	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas
	Pollo en salsa	Tacos de pescado	Bistec empanado	Tortilla paisana	Pollo en salsa de tomate
	Arroz	Papas con ali oli	Ensalada de col	Ensalada	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 27	**MARTES 28**	**MIÉRCOLES 29**	**JUEVES 30**	
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas	Crema de berros	Potaje de verduras	
	Macarrones a la boloñesa	Pollo al ajillo	Arroz a la cubana con huevo a la francesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	
		Verduras salteadas		Papas	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	

(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 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
				Crema de zanahoria	Potaje de lentejas
			FESTIVO	Macarrones con atún	Pollo en salsa
					Tomate Aliñado
				Postre vegetal	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
	Sopa de estrellas	Crema de verduras	Potaje de lentejas	Crema de calabacín	Potaje de judías
	Magro en salsa	Jamoncitos de pollo al horno	Tortilla de papas con tomate	Pollo al horno	Cerdo asado
	Papas	Verduras salteadas		Ensalada	Arroz
	Postre vegetal	Fruta natural	Fruta natural	Postre vegetal	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
	Crema de calabaza	Potaje de garbanzos	Crema de verduras	Potaje de lentejas	Sopa de letras
	Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta	Finger de pollo caseros	Lomo asado en salsa	Paella de verduras	Estofado de pollo con zanahorias
		Ensalada	Papas y mojo		
	Postre vegetal	Fruta natural	Fruta natural	Postre vegetal	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
	Crema castellana	Crema de calabaza	Potaje de judías	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas
	Pollo en salsa	Pollo a la plancha	Bistec empanado	Tortilla paisana	Pollo en salsa de tomate
	Arroz	Papas fritas	Ensalada de col	Ensalada	
	Postre vegetal	Fruta natural	Fruta natural	Postre vegetal	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas	Crema de berros	Potaje de verduras	
	Macarrones a la boloñesa	Pollo al ajillo	Arroz a la cubana con huevo a la francesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	
		Verduras salteadas		Papas	
	Postre vegetal	Fruta natural	Fruta natural	Postre vegetal	
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	

(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 Noviembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
				Crema de champiñones	Potaje de lentejas (sin fructosa)
			FESTIVO	Macarrones con atún (sin tomate)	Tacos de pescado
					Ensalada
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
	Sopa de estrellas	Crema de verduras	Potaje de lentejas (sin fructosa)	Crema de calabacín	Potaje de judías (sin fructosa)
	Magro en salsa (sin fructosa)	Jamoncitos de pollo al horno	Tortilla de papas	Pescado rebozado	Cerdo asado
	Papas	Verduras salteadas		Ensalada	Arroz
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lácteo	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Arroz + Pescado + Lácteo
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
	Crema de champiñones	Potaje de garbanzos (sin fructosa)	Crema de calabacín	Potaje de lentejas (sinfructosa)	Sopa de letras
	Ensalada de pasta (sin fructosa)	Finger de pollo caseros	Pescado con papas	Paella mixta (sin fructosa)	Estofado de pollo (sin fructosa)
		Ensalada			
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
	Crema castellana (sin fructosa)	Crema de champiñones	Potaje de judías (sin fructosa)	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas (sin fructosa)
	Pollo en salsa (sin fructosa)	Tacos de pescado	Bistec empanado	Tortilla de papas	Pollo al horno
	Arroz	Papas fritas	Ensalada	Ensalada	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas (sin fructosa)	Crema de berros	Potaje de verduras (sin fructosa)	
	Macarrones con carne (sin tomate)	Pollo al ajillo	Arroz con huevo (sin tomate)	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	
		Verduras salteadas		Papas	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	

(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 Noviembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
			FESTIVO	Crema de zanahoria (65g de patata) R de HC Macarrones con atún (90g de pasta) R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	1 Potaje de lentejas (110g de lentejas 65g de patata) 3 R de HC 2 Pollo en salsa Tomate Aliñado Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 6	**MARTES 7**	**MIÉRCOLES 8**	**JUEVES 9**	**VIERNES 10**
	Sopa de estrellas (45g de pasta) R de HC Magro en salsa Papas al horno (70g de patata) 2 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	1 Crema de verduras (195g de patata) R de HC Jamoncitos de pollo al horno Verduras salteadas Fruta natural y pan 2 R de HC	3 Potaje de lentejas (82,5g de lentejas) 1,5 R de HC Tortilla de papas (45g de patata frita) con jamón y tomate 1,5 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Crema de calabacín (195g de patata) R de HC Pollo al horno Ensalada Fruta natural y pan 2 R de HC	3 Potaje de lentejas (82,5g de lentejas) 1,5 R de HC Cerdo asado Arroz (57g de arroz) 1,5 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Lácteo	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Arroz + Pescado + Lácteo
	LUNES 13	**MARTES 14**	**MIÉRCOLES 15**	**JUEVES 16**	**VIERNES 17**
	Crema de calabaza (65g de patata) R de HC Ensalada de pasta con vinagreta (90g de pasta) 2 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	1 Potaje de garbanzos (110g de garbanzos 656g de patata) 3 R de HC Pollo al horno Ensalada Fruta natural y pan 2 R de HC	Crema de verduras (65g de patata) R de HC Lomo asado en salsa Papas y mojo (70g de patata asada) 2 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	1 Potaje de lentejas (55g de lentejas) R de HC Paella de verduras (76g de arroz) R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	1 Sopa de letras (45g de pasta) 1 R de HC 2 Estofado de pollo con zanahorias (75g de zanahoria) 0,5 R de HC Fruta natural y pan 3,5 R de HC
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 20	**MARTES 21**	**MIÉRCOLES 22**	**JUEVES 23**	**VIERNES 24**
	Crema castellana (97,5g de patata) 1,5 R de HC Pollo en salsa Arroz (57g de arroz) 1,5 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Crema de calabaza (65g de patata) R de HC Pollo a la plancha Papas fritas (60g de patatas) 2 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	1 Potaje de judías (110g de judías 65g de patata) 3 R de HC Bistec a la plancha Ensalada de col Fruta natural y pan 2 R de HC	Sopa de estrellas (67,5g de pasta) 1,5 R de HC Tortilla paisana (45g de patata frita) 1,5 R de HC Ensalada Fruta natural y pan 2 R de HC	Potaje de lentejas (137,5g de lentejas) 2,5 R de HC Pollo en salsa de tomate (50g de tomate) 0,5 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 27	**MARTES 28**	**MIÉRCOLES 29**	**JUEVES 30**	
	Crema de zanahoria (65g de patata) R de HC Macarrones boloñesa (90g de pasta) R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	1 Potaje de lentejas (110g de lentejas 65g de patata) 3 R de HC 2 Pollo al ajillo Verduras salteadas Fruta natural y pan 2 R de HC	Crema de berros (32,5g de patata) R de HC Arroz a la cubana (76g de arroz 50g de tomate) 3 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	0,5 Potaje de verduras (65g de patata) R de HC 1 Cinta de cerdo con salsa de champiñones Papas asadas (70g de patata) 2 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	

(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