SIN CERDO Diciembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Puré de verduras
					Tacos de pescado
					Papas
					Fruta natural
Propuesta Cenas					Arroz + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de calabaza	Potaje de verduras (sin carne de cerdo)			
	Macarrones con atún	Ropa vieja (sin carne de cerdo)	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo			
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Sopa de letras (caldo de ave)	Crema de verduras	Arroz con salchichas de pavo	Crema de zanahorias	Potaje de verduras (sin carne de cerdo)
	Albóndigas de pollo en salsa	Finger de pollo caseros	Huevos a la francesa	Pescado	Pizza
	Papas y zanahoria baby	Ensalada		Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Pasta + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras (sin carne de cerdo)	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo)	Crema de calabaza	Potaje de judías (sin carne de cerdo)	
	Hamburguesa de pollo	Tortilla de papas con tomate	Pescado con papas y mojo	Pollo al ajillo	
	Tomate aliñado			Arroz	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + 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 Diciembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Puré de verduras Tacos de pescado Papas Fruta natural
Propuesta Cenas					Arroz + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de calabaza Macarrones s/gluten con atún Postre lácteo	Potaje de verduras Ropa vieja Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo			
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Sopa de letras (fideos s/gluten) Lomo de cerdo en salsa Papas y zanahoria baby Postre lácteo	Crema de verduras Finger de pollo caseros (s/gluten) Ensalada Fruta natural	Arroz con tomate Huevos a la francesa Fruta natural	Crema de zanahorias Pescado Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de verduras Cerdo guisado con tomate Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Pasta + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Pollo asado Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de garbanzos Tortilla de papas con jamón y tomate Fruta natural	Crema de calabaza Pescado con papas y mojo Fruta natural	Potaje de judías Pollo al ajillo Arroz Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + 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 Diciembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Puré de verduras Pollo en salsa Papas Fruta natural
Propuesta Cenas					Arroz + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de calabaza Macarrones con atún Postre lácteo	Potaje de verduras Ropa vieja Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo			
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Sopa de letras Albóndigas en salsa Papas y zanahoria baby Postre lácteo	Crema de verduras Finger de pollo caseros Ensalada Fruta natural	Arroz con salchichas Huevos a la francesa Fruta natural	Crema de zanahorias Pollo al horno Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de verduras Pizza Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Pasta + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Hamburguesa Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de lentejas Tortilla de papas con jamón y tomate Fruta natural	Crema de calabaza Escalope de cerdo Papas y mojo Fruta natural	Potaje de judías Pollo al ajillo Arroz Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + 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 Diciembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Puré de verduras Pollo en salsa Papas Fruta natural
Propuesta Cenas					Arroz + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de calabaza Macarrones con atún Postre lácteo	Potaje de verduras Ropa vieja Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo			
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Sopa de letras Albóndigas en salsa Papas y zanahoria baby Postre lácteo	Crema de verduras Finger de pollo caseros Ensalada Fruta natural	Arroz con salchichas Huevos a la francesa Fruta natural	Crema de zanahorias Pollo al horno Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de verduras Pizza Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Pasta + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Hamburguesa Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de lentejas Tortilla de papas con jamón y tomate Fruta natural	Crema de calabaza Escalope de cerdo Papas y mojo Fruta natural	Potaje de judías Pollo al ajillo Arroz Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + 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 Diciembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Puré de verduras
					Tacos de pescado al horno
					Papas
					Fruta natural
Propuesta Cenas					Arroz + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de calabaza	Potaje de verduras			
	Macarrones s/huevo con atún	Ropa vieja	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo			
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Sopa de letras (s/huevo)	Crema de verduras	Arroz con tomate	Crema de zanahorias	Potaje de verduras
	Lomo de cerdo en salsa	Finger de pollo caseros (s/huevo)	Pollo en salsa	Pescado	Cerdo guisado con tomate
	Papas y zanahoria baby	Ensalada		Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Pasta + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras	Potaje de lentejas	Crema de calabaza	Potaje de judías	
	Pollo asado	Lomo de cerdo asado	Pescado con papas y mojo	Pollo al ajillo	
	Tomate aliñado	Tomate aliñado		Arroz	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + 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 Diciembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Puré de verduras Tacos de pescado al horno Papas Fruta natural
Propuesta Cenas					Arroz + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de calabaza Macarrones s/huevo con atún Postre lácteo	Potaje de verduras Ropa vieja Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo			
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Sopa de letras (s/huevo) Lomo de cerdo en salsa Papas y zanahoria baby Postre lácteo	Crema de verduras Finger de pollo caseros (s/huevo) Ensalada Fruta natural	Arroz con tomate Pollo en salsa Fruta natural	Crema de zanahorias Pescado Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de verduras Cerdo guisado con tomate Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Pasta + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Pollo asado Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de lentejas Lomo de cerdo asado Tomate aliñado Fruta natural	Crema de calabaza Pescado con papas y mojo Fruta natural	Potaje de judías Pollo al ajillo Arroz Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + 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 Diciembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Puré de verduras Tacos de pescado Papas Fruta natural
Propuesta Cenas					Arroz + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de calabaza Macarrones con atún Postre lácteo	Potaje de verduras Ropa vieja Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo			
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Sopa de letras Lomo de cerdo en salsa Papas y zanahoria baby Postre lácteo	Crema de verduras Finger de pollo caseros (s/ frutos secos) Ensalada Fruta natural	Arroz con tomate Huevos a la francesa Fruta natural	Crema de zanahorias Pescado Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de verduras Cerdo guisado con tomate Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Pasta + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Pollo asado Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de lentejas Tortilla de papas con jamón y tomate Fruta natural	Crema de calabaza Pescado con papas y mojo Fruta natural	Potaje de judías Pollo al ajillo Arroz Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + 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 Diciembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Puré de verduras Tacos de pescado Papas Fruta natural
Propuesta Cenas					Arroz + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de calabaza Macarrones con atún Postre lácteo	Potaje de verduras Ropa vieja Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo			
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Sopa de letras Lomo de cerdo en salsa Papas y zanahoria baby Postre lácteo	Crema de verduras Finger de pollo caseros (s/ frutos secos) Ensalada Fruta natural	Arroz con tomate Huevos a la francesa Fruta natural	Crema de zanahorias Pescado Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de verduras Cerdo guisado con tomate Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Pasta + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Pollo asado Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de lentejas Tortilla de papas con jamón y tomate Fruta natural	Crema de calabaza Pescado con papas y mojo Fruta natural	Potaje de judías Pollo al ajillo Arroz Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + 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 Diciembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Puré de verduras Pollo en salsa Papas Fruta natural
Propuesta Cenas					Arroz + Carne + Fruta
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de calabaza Macarrones con atún Postre vegetal	Potaje de verduras Ropa vieja Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta			
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Sopa de letras Lomo de cerdo en salsa Papas y zanahoria baby Postre vegetal	Crema de verduras Finger de pollo caseros Ensalada Fruta natural	Arroz con salchichas Huevos a la francesa Fruta natural	Crema de zanahorias Pollo al horno Tomate aliñado Postre vegetal	Potaje de verduras Cerdo guisado con tomate Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Pasta + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Pollo asado Tomate aliñado Postre vegetal	Potaje de lentejas Tortilla de papas con tomate Fruta natural	Crema de calabaza Escalope de cerdo Papas y mojo Fruta natural	Potaje de judías Pollo al ajillo Arroz Postre vegetal	
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Fruta	Verdura + 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 Diciembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Puré de verduras
					Tacos de pescado
					Papas
					Fruta natural
Propuesta Cenas					Arroz + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de calabacín	Potaje de verduras (sin fructosa)			
	Macarrones con atún (sin tomate)	Ropa vieja	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo			
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Sopa de letras	Crema de verduras	Arroz blanco rehogado	Crema de champiñones	Potaje de verduras (sin fructosa)
	Lomo de cerdo en salsa	Finger de pollo caseros	Huevos a la francesa	Pescado	Cerdo guisado (sin fructosa)
	Papas asadas	Ensalada		Ensalada	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Pasta + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras (sin fructosa)	Potaje de lentejas (sin fructosa)	Crema de calabacín	Potaje de judías (sin judías)	
	Pollo asado	Tortilla de papas con jamón	Pescado con papas	Pollo al ajillo	
	Ensalada			Arroz	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + 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 Diciembre 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Puré de verduras (65g de patata) 1 R de HC Pollo en salsa Papas asadas (70g de patata) 2 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas					Arroz + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de calabaza (32,5g de patata) 0,5 R de HC Macarrones con tomate (90g de pasta 50g de tomate) 2,5 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Potaje de verduras (65g de patata) 1 R de HC Ropa vieja (110g de garbanzo) 2 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo			
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Sopa de letras (45g de pasta) 1 R de HC Lomo de cerdo en salsa Papas y zanahoria baby (97,5g de patata 75g de zanahoria) 2 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Crema de verduras (130g de patata) 2 R de HC Finger de pollo caseros al horno Ensalada Fruta natural y pan 3 R de HC	Arroz con tomate (95g de arroz 50g de tomate) 3 R de HC Huevos a la francesa Fruta natural y pan 2 R de HC	Crema de zanahoria (130g de patata) 2 R de HC Pollo al horno Tomate aliñado Fruta natural y pan 3 R de HC	Potaje de verduras (97,5g de patata) 1,5 R de HC Cerdo guisado con tomate (50g de tomate) 0,5 R de HC Fruta natural y pan 3 R de HC
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Pasta + Ave + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras (130g de patata) 2 R de HC Pollo asado Tomate aliñado Fruta natural y pan 3 R de HC	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 calabaza (65g de patata) 1 R de HC Lomo de cerdo asado Papas y mojo (70g de patata asada) 2 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Potaje de judías (110g de judías) 2 R de HC Pollo al ajillo Arroz (38g de arroz) 1 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + Huevo + 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