SIN CERDO Febrero 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

				JUEVES 1	VIERNES 2
				Crema de zanahorias	Potaje de judías
				Bistec de pollo empanado	Tacos de pescado
				Tomate aliñado	Arroz blanco
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
	Sopa de estrellas (caldo de ave)	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo)	Crema de verduras	Crema de calabaza	Potaje de judías (sin carne de cerdo)
	Albóndigas de pollo en salsa con papas	Estofado de pollo	Macarrones con atún y queso rallado	Tacos de pescado	Jamoncitos de pollo al horno
		Zanahorias baby		Ensalada	Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
			Potaje de berros (sin carne de cerdo)	Crema de zanahorias	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo)
	FESTIVO	FESTIVO	Macarrones a la boloñesa de pollo con queso rallado	Ropa vieja de pollo	Tacos de pescado
					Arroz blanco
			Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas			Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
	Crema de espinacas	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de estrellas (caldo de ave)	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo)
	Hamburguesa de pollo	Pollo con salsa de champiñones	Tacos de pescado	Tortilla de papas con tomate	Pizza de atún
	Tomate aliñado	Arroz blanco	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Lácteo	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	
	Crema de zanahorias	Potaje de verduras (sin carne de cerdo)	Potaje de judías (sin carne de cerdo)	Crema de espinacas	
	Arroz a la cubana	Finger de pollo caseros	Tacos de pescado	Ensalada de pasta	
		Ensalada de col	Papas		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Carne + 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

mediterránea

SIN GLUTEN Febrero 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

				JUEVES 1	VIERNES 2
				Crema de zanahorias	Potaje de judías
				Bistec de cerdo a la plancha	Tacos de pescado al horno
				Tomate aliñado	Arroz blanco
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
	Sopa de estrellas (pasta s/gluten)	Potaje de garbanzos	Crema de verduras	Crema de calabaza	Potaje de judías
	Pollo en salsa con papas	Estofado de pollo	Pasta s/gluten con atún y queso rallado	Tacos de pescado al horno	Jamoncitos de pollo al horno
		Zanahorias baby		Ensalada	Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
			Potaje de berros	Crema de zanahorias	Potaje de verduras
	FESTIVO	FESTIVO	Pasta s/gluten a la boloñesa con queso rallado	Ropa vieja	Tacos de pescado
					Arroz blanco
			Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas			Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
	Crema de espinacas	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de estrellas (pasta s/gluten)	Potaje de garbanzos
	Pollo al horno	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Tacos de pescado al horno	Tortilla de papas con tomate	Lomo con tomate
	Tomate aliñado	Arroz blanco	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Lácteo	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	
	Crema de zanahorias	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de espinacas	
	Arroz a la cubana	Finger de pollo a la plancha	Tacos de pescado al horno	Ensalada de pasta s/gluten	
		Ensalada de col	Papas		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Carne + 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

mediterránea

SIN MARISCO Febrero 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

				JUEVES 1	VIERNES 2
				Crema de zanahorias	Potaje de judías
				Bistec empanado	Pollo en salsa
				Tomate aliñado	Arroz blanco
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas	Crema de verduras	Crema de calabaza	Potaje de judías
	Albóndigas en salsa con papas	Estofado de pollo	Macarrones con atún y queso rallado	Lomo asado	Jamoncitos de pollo al horno
		Zanahorias baby		Ensalada	Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
	FESTIVO	FESTIVO	Potaje de berros	Crema de zanahorias	Potaje de lentejas
			Macarrones a la boloñesa con queso rallado	Ropa vieja	Cinta de cerdo a la plancha
					Arroz blanco
			Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas			Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
	Crema de espinacas	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas
	Hamburguesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Pollo en salsa	Tortilla de papas con jamón y tomate	Lomo con tomate
	Tomate aliñado	Arroz blanco	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Lácteo	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	
	Crema de zanahorias	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de espinacas	
	Arroz a la cubana con salchichas	Finger de pollo caseros	Lomo asado	Ensalada de pasta	
		Ensalada de col	Papas		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Carne + 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

mediterránea

SIN GAMBAS NI MARISCO Febrero 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

				JUEVES 1	VIERNES 2
				Crema de zanahorias	Potaje de judías
				Bistec empanado	Pollo en salsa
				Tomate aliñado	Arroz blanco
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas	Crema de verduras	Crema de calabaza	Potaje de judías
	Albóndigas en salsa con papas	Estofado de pollo	Macarrones con atún y queso rallado	Lomo asado	Jamoncitos de pollo al horno
		Zanahorias baby		Ensalada	Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
	FESTIVO	FESTIVO	Potaje de berros	Crema de zanahorias	Potaje de lentejas
			Macarrones a la boloñesa con queso rallado	Ropa vieja	Cinta de cerdo a la plancha
					Arroz blanco
			Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas			Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
	Crema de espinacas	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas
	Hamburguesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Pollo en salsa	Tortilla de papas con jamón y tomate	Lomo con tomate
	Tomate aliñado	Arroz blanco	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Lácteo	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	
	Crema de zanahorias	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de espinacas	
	Arroz a la cubana con salchichas	Finger de pollo caseros	Lomo asado	Ensalada de pasta	
		Ensalada de col	Papas		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Carne + 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

mediterránea

SIN HUEVO Febrero 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

				JUEVES 1	VIERNES 2
				Crema de zanahorias	Potaje de judías
				Bistec de cerdo a la plancha	Tacos de pescado al horno
				Tomate aliñado	Arroz blanco
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
	Sopa de estrellas (pasta s/huevo)	Potaje de lentejas	Crema de verduras	Crema de calabaza	Potaje de judías
	Pollo en salsa con papas	Estofado de pollo	Pasta s/huevo con atún	Tacos de pescado al horno	Jamoncitos de pollo al horno
		Zanahorias baby		Ensalada	Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
			Potaje de berros	Crema de zanahorias	Potaje de lentejas
	FESTIVO	FESTIVO	Pasta s/huevo a la boloñesa	Ropa vieja	Tacos de pescado al horno
					Arroz blanco
			Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas			Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
	Crema de espinacas	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de estrellas (pasta s/huevo)	Potaje de lentejas
	Pollo al horno	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Tacos de pescado al horno	Pollo en salsa	Lomo con tomate
	Tomate aliñado	Arroz blanco	Ensalada	Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Lácteo	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	
	Crema de zanahorias	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de espinacas	
	Arroz con pollo y tomate	Finger de pollo a la plancha	Tacos de pescado al horno	Ensalada de pasta s/huevo	
		Ensalada de col	Papas		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo	Verdura + Carne + 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

mediterráneo

SIN HUEVO NI FRUTOS SECOS Febrero 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

				JUEVES 1	VIERNES 2
				Crema de zanahorias	Potaje de judías
				Bistec de cerdo a la plancha	Tacos de pescado al horno
				Tomate aliñado	Arroz blanco
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
	Sopa de estrellas (pasta s/huevo)	Potaje de lentejas	Crema de verduras	Crema de calabaza	Potaje de judías
	Pollo en salsa con papas	Estofado de pollo	Pasta s/huevo con atún	Tacos de pescado al horno	Jamoncitos de pollo al horno
		Zanahorias baby		Ensalada	Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
			Potaje de berros	Crema de zanahorias	Potaje de lentejas
	FESTIVO	FESTIVO	Pasta s/huevo a la boloñesa	Ropa vieja	Tacos de pescado al horno
					Arroz blanco
			Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas			Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
	Crema de espinacas	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de estrellas (pasta s/huevo)	Potaje de lentejas
	Pollo al horno	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Tacos de pescado al horno	Pollo en salsa	Lomo con tomate
	Tomate aliñado	Arroz blanco	Ensalada	Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Lácteo	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	
	Crema de zanahorias	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de espinacas	
	Arroz con pollo y tomate	Finger de pollo a la plancha	Tacos de pescado al horno	Ensalada de pasta s/huevo	
		Ensalada de col	Papas		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo	Verdura + Carne + 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

mediterráneo

SIN FRUTOS SECOS Enero 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

				JUEVES 1	VIERNES 2
				Crema de zanahorias	Potaje de judías
				Bistec de cerdo a la plancha	Tacos de pescado
				Tomate aliñado	Arroz blanco
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas	Crema de verduras	Crema de calabaza	Potaje de judías
	Albóndigas en salsa con papas	Estofado de pollo	Macarrones con atún y queso rallado	Tacos de pescado	Jamoncitos de pollo al horno
		Zanahorias baby		Ensalada	Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
			Potaje de berros	Crema de zanahorias	Potaje de lentejas
	FESTIVO	FESTIVO	Macarrones a la boloñesa con queso rallado	Ropa vieja	Tacos de pescado
					Arroz blanco
			Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas			Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
	Crema de espinacas	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas
	Hamburguesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Tacos de pescado	Tortilla de papas con jamón y tomate	Lomo con tomate
	Tomate aliñado	Arroz blanco	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Lácteo	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	
	Crema de zanahorias	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de espinacas	
	Arroz a la cubana con salchichas	Finger de pollo a la plancha	Tacos de pescado	Ensalada de pasta	
		Ensalada de col	Papas		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Carne + 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

mediterránea

SIN NUECES Febrero 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

				JUEVES 1	VIERNES 2
				Crema de zanahorias	Potaje de judías
				Bistec de cerdo a la plancha	Tacos de pescado
				Tomate aliñado	Arroz blanco
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas	Crema de verduras	Crema de calabaza	Potaje de judías
	Albóndigas en salsa con papas	Estofado de pollo	Macarrones con atún y queso rallado	Tacos de pescado	Jamoncitos de pollo al horno
		Zanahorias baby		Ensalada	Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
	FESTIVO	FESTIVO	Potaje de berros	Crema de zanahorias	Potaje de lentejas
			Macarrones a la boloñesa con queso rallado	Ropa vieja	Tacos de pescado
					Arroz blanco
			Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas			Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
	Crema de espinacas	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas
	Hamburguesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Tacos de pescado	Tortilla de papas con jamón y tomate	Lomo con tomate
	Tomate aliñado	Arroz blanco	Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Lácteo	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	
	Crema de zanahorias	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de espinacas	
	Arroz a la cubana con salchichas	Finger de pollo a la plancha	Tacos de pescado	Ensalada de pasta	
		Ensalada de col	Papas		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Carne + 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

mediterránea

SIN MARISCO NI PLV Febrero 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

				JUEVES 1	VIERNES 2
				Crema de zanahorias	Potaje de judías
				Bistec empanado	Pollo en salsa
				Tomate aliñado	Arroz blanco
				Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas	Crema de verduras	Crema de calabaza	Potaje de judías
	Pollo en salsa con papas	Estofado de pollo	Macarrones con atún	Lomo asado	Jamoncitos de pollo al horno
		Zanahorias baby		Ensalada	Arroz blanco
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
			Potaje de berros	Crema de zanahorias	Potaje de lentejas
	FESTIVO	FESTIVO	Macarrones a la boloñesa	Ropa vieja	Cinta de cerdo a la plancha
					Arroz blanco
			Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas			Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
	Crema de espinacas	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas
	Pollo al horno	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Pollo en salsa	Tortilla de papas con tomate	Lomo con tomate
	Tomate aliñado	Arroz blanco	Ensalada		
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	
	Crema de zanahorias	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de espinacas	
	Arroz a la cubana	Finger de pollo caseros	Lomo asado	Ensalada de pasta	
		Ensalada de col	Papas		
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Carne + 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

mediterráneo

SIN FRUCTOSA Febrero 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

				JUEVES 1	VIERNES 2
				Crema de calabacín	Potaje de judías (sin fructosa)
				Bistec empanado	Tacos de pescado
				Ensalada (sin tomate)	Arroz blanco
				Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas (sin fructosa)	Crema de verduras (sin fructosa)	Crema de champiñones	Potaje de judías (sin fructosa)
	Pollo en salsa con papas	Estofado de pollo (sin frutctosa)	Macarrones con atún (sin tomate)	Tacos de pescado	Jamoncitos de pollo al horno
		Papas		Ensalada (sin tomate)	Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
			Potaje de berros (sin fructosa)	Crema de calabacín	Potaje de lentejas (sin fructosa)
	FESTIVO	FESTIVO	Macarrones con carne (sin tomate)	Ropa vieja (sin fructosa)	Tacos de pescado
					Arroz blanco
			Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas			Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
	Crema de espinacas	Potaje de judías (sin fructosa)	Crema de puerros	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas (sin fructosa)
	Pollo al horno	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Tacos de pescado	Tortilla de papas	Lomo asado
	Ensalada (sin tomate)	Arroz blanco	Ensalada (sin tomate)		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Lácteo	Verdura + Pescado + Lácteo
	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	
	Crema de champiñones	Potaje de verduras (sin fructosa)	Potaje de judías (sin fructosa)	Crema de espinacas	
	Arroz con huevo (sin tomate)	Finger de pollo caseros	Tacos de pescado	Ensalada de pasta (sin tomate)	
		Ensalada de col (sin tomate)	Papas		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Carne + 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

mediterráneo

SIN MARISCO, PESCADO NI KIWI. DIABÉTICO 5R Febrero 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

				JUEVES 1	VIERNES 2
				Crema de zanahoria (130g de patata) 2 R de HC Bistec de cerdo a la plancha Tomate aliñado Fruta natural y pan 3 R de HC	Potaje de judías (110g de judías) 2 R de HC Pollo en salsa Arroz blanco (38g de Arroz) 1 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas				Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
	Sopa de estrellas (45g de pasta) 1 R de HC Pollo en salsa con papas (130g de patata) 2 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Potaje de lentejas (150g de lentejas) 1,75 R de HC Estofado de pollo Zanahorias baby (50g de zanahoria) 0,25 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Crema de verduras (32,5g de patata) 0,5 R de HC Macarrones con atún (90g de pasta 50g de tomate) 2,5 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Crema de calabaza (130g de patata) 2 R de HC Lomo asado Ensalada Fruta natural y pan 3 R de HC	Potaje de judías (110g de judías) 2 R de HC Jamoncitos de pollo al horno Arroz blanco (38g de Arroz) 1 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
	FESTIVO	FESTIVO	Potaje de berros (32,5g de patata) 0,5 R de HC Macarrones a la boloñesa (90g de pasta 50g de tomate) 2,5 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Crema de zanahorias (65g de patata) 1 R de HC Ropa vieja (110g de garbanzo) 2 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Potaje de lentejas (110g de judías) 2 R de HC Cinta de cerdo a la plancha Arroz blanco (38g de Arroz) 1 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas			Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
	Crema de espinacas (130g de patata) 2 R de HC Pollo al horno Tomate aliñado Fruta natural y pan 3 R de HC	Potaje de lentejas (110g de judías) 2 R de HC Cinta de cerdo con salsa de champiñones Arroz blanco (38g de Arroz) 1 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Crema de calabaza (130g de patata) 2 R de HC Pollo en salsa Ensalada Fruta natural y pan 3 R de HC	Sopa de estrellas (37,5g de pasta) 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	Potaje de lentejas (137,5g de patata) 2,5 R de HC Lomo con tomate (50g de tomate) 0,5 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Pasta + Carne + Lácteo	Verdura + Ave + Lácteo	Verdura + Huevo + Lácteo
	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	
	Crema de zanahorias (32,5g de patata) 0,5 R de HC Arroz a la cubana (95g de arroz) 2,5 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Potaje de verduras (130g de patata) 2 R de HC Finger de pollo a la plancha Ensalada de col Fruta natural y pan 3 R de HC	Potaje de judías (82,5g de judías) 1,5 R de HC Lomo asado Papas (52,5g de patata asada) 1,5 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Crema de espinacas (65g de patata) 1 R de HC Ensalada de pasta (90g de pasta) 2 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Verdura + Carne + 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

mediterránea