SIN CERDO Marzo 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Potaje de lentejas (sin carne de cerdo) Tortilla paisama con tomate Fruta natural
Propuesta Cenas					Verdura + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de zanahorias Albóndigas de pollo en salsa Arroz blanco Postre lácteo	Potaje de verduras Bistec de pollo empanado Papas Fruta natural	Crema de calabaza Ropa vieja de pollo Fruta natural	Crema de calabacín Espaguetis con tomate y atún Postre lácteo	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo) Tacos de pescado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Crema de verduras Arroz a la cubana con huevo a la francesa Postre lácteo	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo) Pizza de atún Ensalada Fruta natural	Crema de calabaza Muslo de pollo al ajillo Papas Fruta natural	Sopa de letras (caldo de ave) Tortilla de papas con tomate Postre lácteo	Potaje de judías (sin carne de cerdo) Tacos de pescado Verduras asadas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Paella (sin carne de cerdo) Postre lácteo	Potaje de judías (sin carne de cerdo) Pollo empanado Papas panaderas Fruta natural	Crema de zanahoria Macarrones con atún Fruta natural	Crema de berros Finger de pollo caseros Ensaladilla rusa Postre lácteo	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo) Tacos de pescado Papas y mojo Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 30
	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
Propuesta Cenas					

(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 Marzo 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Potaje de garbanzos Tortilla paisama con tomate Fruta natural
Propuesta Cenas					Verdura + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de zanahorias Pollo en salsa Arroz blanco Postre lácteo	Potaje de verduras Bistec de cerdo a la plancha Papas Fruta natural	Crema de calabaza Ropa vieja de pollo Fruta natural	Crema de calabacín Pasta s/gluten a la carbonara Postre lácteo	Potaje de verduras Tacos de pescado al horno Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Crema de verduras Arroz a la cubana con huevo a la francesa Postre lácteo	Potaje de garbanzos Lomo con tomate Ensalada Fruta natural	Crema de calabaza Muslo de pollo al ajillo Papas Fruta natural	Sopa de letras (pasta s/gluten) Tortilla de papas con jamón y tomate Postre lácteo	Potaje de judías Tacos de pescado al horno Verduras salteadas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Paella Postre lácteo	Potaje de judías Cerdo a la plancha Papas panaderas Fruta natural	Crema de zanahoria Macarrones s/gluten con atún Fruta natural	Crema de berros Finger de pollo caseros al horno Ensaladilla rusa Postre lácteo	Potaje de verduras Tacos de pescado Papas y mojo Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 30
	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
Propuesta Cenas					

(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

mediterráneo

SIN MARISCO Marzo 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Potaje de lentejas Tortilla paisama con tomate Fruta natural
Propuesta Cenas					Verdura + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de zanahorias Albóndigas en salsa Arroz blanco Postre lácteo	Potaje de verduras Bistec empanado Papas Fruta natural	Crema de calabaza Ropa vieja de pollo Fruta natural	Crema de calabacín Pasta a la carbonara Postre lácteo	Potaje de lentejas Pollo asado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Crema de verduras Arroz a la cubana con salchichas y huevo a la francesa Postre lácteo	Potaje de lentejas Lomo con tomate Ensalada Fruta natural	Crema de calabaza Muslo de pollo al ajillo Papas Fruta natural	Sopa de letras Tortilla de papas con jamón y tomate Postre lácteo	Potaje de judías Magro estofado Verduras salteadas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Paella (sin pescado ni marisco) Postre lácteo	Potaje de judías Cerdo empanado Papas panaderas Fruta natural	Crema de zanahoria Macarrones con atún Fruta natural	Crema de berros Finger de pollo caseros Ensaladilla rusa Postre lácteo	Potaje de lentejas Cinta de lomo al horno Papas y mojo Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 30
	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
Propuesta Cenas					

(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 Marzo 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Potaje de lentejas Tortilla paisama con tomate Fruta natural
Propuesta Cenas					Verdura + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de zanahorias Albóndigas en salsa Arroz blanco Postre lácteo	Potaje de verduras Bistec empanado Papas Fruta natural	Crema de calabaza Ropa vieja de pollo Fruta natural	Crema de calabacín Pasta a la carbonara Postre lácteo	Potaje de lentejas Pollo asado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Crema de verduras Arroz a la cubana con salchichas y huevo a la francesa Postre lácteo	Potaje de lentejas Lomo con tomate Ensalada Fruta natural	Crema de calabaza Muslo de pollo al ajillo Papas Fruta natural	Sopa de letras Tortilla de papas con jamón y tomate Postre lácteo	Potaje de judías Magro estofado Verduras salteadas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Paella (sin pescado ni marisco) Postre lácteo	Potaje de judías Cerdo empanado Papas panaderas Fruta natural	Crema de zanahoria Macarrones con atún Fruta natural	Crema de berros Finger de pollo caseros Ensaladilla rusa Postre lácteo	Potaje de lentejas Cinta de lomo al horno Papas y mojo Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 30
	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
Propuesta Cenas					

(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

mediterráneo

SIN HUEVO Marzo 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Potaje de lentejas Pollo con tomate Fruta natural
Propuesta Cenas					Verdura + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de zanahorias Pollo en salsa Arroz blanco Postre lácteo	Potaje de verduras Bistec de cerdo a la plancha Papas Fruta natural	Crema de calabaza Ropa vieja de pollo Fruta natural	Crema de calabacín Pasta s/huevo a la carbonara Postre lácteo	Potaje de lentejas Tacos de pescado al horno Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Crema de verduras Arroz con pollo Postre lácteo	Potaje de lentejas Lomo con tomate Ensalada Fruta natural	Crema de calabaza Muslo de pollo al ajillo Papas Fruta natural	Sopa de letras (pasta s/huevo) Magro con tomate Postre lácteo	Potaje de judías Tacos de pescado al horno Verduras salteadas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Paella Postre lácteo	Potaje de judías Cerdo a la plancha Papas panaderas Fruta natural	Crema de zanahoria Macarrones s/huevo con atún Fruta natural	Crema de berros Finger de pollo caseros al horno Ensalada Postre lácteo	Potaje de lentejas Tacos de pescado al horno Papas y mojo Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 30
	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
Propuesta Cenas					

(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 Marzo 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Potaje de lentejas Pollo con tomate Fruta natural
Propuesta Cenas					Verdura + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de zanahorias Pollo en salsa Arroz blanco Postre lácteo	Potaje de verduras Bistec de cerdo a la plancha Papas Fruta natural	Crema de calabaza Ropa vieja de pollo Fruta natural	Crema de calabacín Pasta s/huevo a la carbonara Postre lácteo	Potaje de lentejas Tacos de pescado al horno Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Crema de verduras Arroz con pollo Postre lácteo	Potaje de lentejas Lomo con tomate Ensalada Fruta natural	Crema de calabaza Muslo de pollo al ajillo Papas Fruta natural	Sopa de letras (pasta s/huevo) Magro con tomate Postre lácteo	Potaje de judías Tacos de pescado al horno Verduras salteadas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Paella Postre lácteo	Potaje de judías Cerdo a la plancha Papas panaderas Fruta natural	Crema de zanahoria Macarrones s/huevo con atún Fruta natural	Crema de berros Finger de pollo caseros al horno Ensalada Postre lácteo	Potaje de lentejas Tacos de pescado al horno Papas y mojo Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 30
	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
Propuesta Cenas					

(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 Marzo 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Potaje de lentejas Tortilla paisama con tomate Fruta natural
Propuesta Cenas					Verdura + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de zanahorias Albóndigas en salsa Arroz blanco Postre lácteo	Potaje de verduras Bistec de cerdo a la plancha Papas Fruta natural	Crema de calabaza Ropa vieja de pollo Fruta natural	Crema de calabacín Pasta a la carbonara Postre lácteo	Potaje de lentejas Tacos de pescado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Crema de verduras Arroz a la cubana con salchichas y huevo a la francesa Postre lácteo	Potaje de lentejas Lomo con tomate Ensalada Fruta natural	Crema de calabaza Muslo de pollo al ajillo Papas Fruta natural	Sopa de letras Tortilla de papas con jamón y tomate Postre lácteo	Potaje de judías Tacos de pescado Verduras salteadas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Paella Postre lácteo	Potaje de judías Cerdo a la plancha Papas panaderas Fruta natural	Crema de zanahoria Macarrones con atún Fruta natural	Crema de berros Finger de pollo caseros al horno Ensaladilla rusa Postre lácteo	Potaje de lentejas Tacos de pescado Papas y mojo Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 30
	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
Propuesta Cenas					

(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 Marzo 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Potaje de lentejas Tortilla paisama con tomate Fruta natural
Propuesta Cenas					Verdura + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de zanahorias Albóndigas en salsa Arroz blanco Postre lácteo	Potaje de verduras Bistec de cerdo a la plancha Papas Fruta natural	Crema de calabaza Ropa vieja de pollo Fruta natural	Crema de calabacín Pasta a la carbonara Postre lácteo	Potaje de lentejas Tacos de pescado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Crema de verduras Arroz a la cubana con salchichas y huevo a la francesa Postre lácteo	Potaje de lentejas Lomo con tomate Ensalada Fruta natural	Crema de calabaza Muslo de pollo al ajillo Papas Fruta natural	Sopa de letras Tortilla de papas con jamón y tomate Postre lácteo	Potaje de judías Tacos de pescado Verduras salteadas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Paella Postre lácteo	Potaje de judías Cerdo a la plancha Papas panaderas Fruta natural	Crema de zanahoria Macarrones con atún Fruta natural	Crema de berros Finger de pollo caseros al horno Ensaladilla rusa Postre lácteo	Potaje de lentejas Tacos de pescado Papas y mojo Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 30
	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
Propuesta Cenas					

(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

mediterráneo

SIN MARISCO NI PLV Marzo 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Potaje de lentejas Tortilla paisama con tomate Fruta natural
Propuesta Cenas					Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de zanahorias Pollo en salsa Arroz blanco Fruta natural	Potaje de verduras Bistec empanado Papas Fruta natural	Crema de calabaza Ropa vieja de pollo Fruta natural	Crema de calabacín Espaguetis con tomate y atún Fruta natural	Potaje de lentejas Pollo asado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Crema de verduras Arroz a la cubana con huevo a la francesa Fruta natural	Potaje de lentejas Lomo con tomate Ensalada Fruta natural	Crema de calabaza Muslo de pollo al ajillo Papas Fruta natural	Sopa de letras Tortilla de papas con tomate Fruta natural	Potaje de judías Magro estofado Verduras salteadas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Paella (sin pescado ni marisco) Fruta natural	Potaje de judías Cerdo empanado Papas panaderas Fruta natural	Crema de zanahoria Macarrones con atún Fruta natural	Crema de berros Finger de pollo caseros Ensaladilla rusa Fruta natural	Potaje de lentejas Cinta de lomo al horno Papas y mojo Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 30
	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
Propuesta Cenas					

(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 Marzo 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Potaje de lentejas (sin fructosa)
					Tortilla paisama con tomate
					Fruta natural
Propuesta Cenas					Verdura + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de puerro	Potaje de verduras (sin fructosa)	Crema de champiñones	Crema de calabacín	Potaje de lentejas (sin fructosa)
	Pollo en salsa	Bistec empanado	Ropa vieja de pollo (sin fructosa)	Pasta a la carbonara	Tacos de pescado
	Arroz blanco	Papas			Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Crema de verduras	Potaje de lentejas (sin fructosa)	Crema de puerro	Sopa de letras	Potaje de judías (sin fructosa)
	Arroz con huevo (sin tomate)	Lomo a la plancha	Muslo de pollo al ajillo	Tortilla de papas	Tacos de pescado
		Ensalada (sin tomate)	Papas		Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras (sin fructosa)	Potaje de judías (sin fructosa)	Crema de calabacín	Crema de berros	Potaje de lentejas (sin fructosa)
	Paella (sin fructosa)	Cerdo empanado	Macarrones con atún (sin tomate)	Finger de pollo caseros	Tacos de pescado
		Papas panaderas		Ensalada (sin tomate)	Papas y mojo
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 30
	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
Propuesta Cenas					

(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 Marzo 2023
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Potaje de lentejas (75g de lentejas) 1,5 R de HC Tortilla paisana (45g de patata frita) con tomate 1,5 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas					Verdura + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de zanahoria (130g de patata) 2 R de HC Pollo en salsa Arroz blanco (38g de Arroz) 1 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Potaje de verduras (130g de patata) 2 R de HC Bistec de cerdo a la plancha Papas (35g de patata asada) 1 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Crema de calabaza (32,5g de patata) 0,5 R de HC Ropa vieja de pollo (110g de Garbanzos 32,5g de Patata) 2,5 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Crema de calabacín (32,5g de patata) 0,5 R de HC Espaguetis con tomate (90g de pasta 50g de tomate) 2,5 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Potaje de lentejas (110g de judías) 2 R de HC Pollo asado Arroz blanco (38g de Arroz) 1 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Crema de verduras (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 lentejas (137,5g de patata) 2,5 R de HC Lomo con tomate (50g de tomate) 1 R de HC Ensalada Fruta natural y pan 2 R de HC	Crema de calabaza (130g de patata) 2 R de HC Muslo de pollo al ajillo Papas (35g de patata asada) 1 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Sopa de letras (67,5g 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 judías (165g de judías) 3 R de HC Magro estofado Verduras salteadas Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras (sin patata) Paella (114g de arroz) 3 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Potaje de judías (110g de judías) 2 R de HC Cerdo a la plancha Papas panaderas (35g de patata asada) 1 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC	Crema de zanahoria (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	Crema de berros (195g de Patata) 3 R de HC Finger de pollo caseros al horno Ensalada Fruta natural y pan 2 R de HC	Potaje de judías (110g de judías) 2 R de HC Cinta de lomo al horno Papas con mojo (35g de patata asada) 1 R de HC Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 30
	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
Propuesta Cenas					

(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

mediterráneo

MULTIINTOLERANCIA Marzo 2024
Colegio San Ignacio de Loyola

					VIERNES 1
					Potaje de garbanzos Pollo con tomate Fruta natural
Propuesta Cenas					Verdura + Carne + Lácteo
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
	Crema de zanahorias Pollo en salsa Arroz blanco Fruta natural	Potaje de verduras Bistec de cerdo a la plancha Papas Fruta natural	Crema de calabaza Ropa vieja de pollo Fruta natural	Crema de calabacín Pasta s/gluten con tomate y atún Fruta natural	Potaje de verduras Tacos de pescado al horno Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	Crema de verduras Arroz con pollo Fruta natural	Potaje de garbanzos Lomo con tomate Ensalada Fruta natural	Crema de calabaza Muslo de pollo al ajillo Papas Fruta natural	Sopa de letras (pasta s/gluten) Magro con tomate Fruta natural	Potaje de judías Tacos de pescado al horno Verduras salteadas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	Potaje de verduras Paella Fruta natural	Potaje de judías Cerdo a la plancha Papas panaderas Fruta natural	Crema de zanahoria Macarrones s/gluten con atún Fruta natural	Crema de berros Finger de pollo caseros al horno Ensalada Fruta natural	Potaje de verduras Tacos de pescado Papas y mojo Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 30
	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
Propuesta Cenas					

(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 SIN GLUTEN

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA (NO UVA BLANCA, KIWI NI PLÁTANO)

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