

SIN CERDO Mayo 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
			FESTIVO	Crema de calabaza Tortilla de papas Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de judías (sin carne de cerdo) Pescado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas				Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
	Crema de verduras Pollo en salsa Arroz Postre lácteo	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo) Filete de pollo a la plancha Papas Fruta natural	Potaje de verduras Churros de pescado Ensalada y ali oli Fruta natural	Crema de zanahorias Fingers Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de espinacas Macarrones al ajillo Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
	Potaje de verduras Papas con huevo duro y atún Postre lácteo	Potaje de judías (sin carne de cerdo) Muslitos de pollo al ajillo Arroz Fruta natural	Crema de calabaza Pescado empanado Ensalada Fruta natural	Sopa de estrellas Tortilla paisana Tomate aliñado Postre lácteo	Crema de calabacín Pizza de atún Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
	Potaje de verduras Estofado de pollo Postre lácteo	Crema de zanahorias Tortilla de papas Tomate aliñado Fruta natural	Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta Filete de pollo a la plancha Verduritas salteadas Fruta natural	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo) Fingers de pollo Huevos revueltos con champiñones Postre lácteo	Crema de calabacín Tacos de pescado Papas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Ave + Fruta
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
	Potaje de verduras Macarrones a la boloñesa de pollo Verduras salteadas Postre lácteo	Potaje de berros (sin carne de cerdo) Paella de pescado Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta			

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

El pescado que se sirve es fogueño, 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 Mayo 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
			FESTIVO	Crema de calabaza Tortilla de papas Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de judías Pescado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
	Crema de verduras Pollo en salsa Arroz Postre lácteo	Potaje de garbanzos Cinta de lomo a la plancha Papas Fruta natural	Potaje de verduras Pescado al horno Ensalada y ali oli Fruta natural	Crema de zanahorias Filete de pollo a la plancha Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de espinacas Pasta s/gluten a la boloñesa Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
	Potaje de verduras Papas con huevo duro y atún Postre lácteo	Potaje de judías Muslitos de pollo al ajillo Arroz Fruta natural	Crema de calabaza Pescado al horno Ensalada Fruta natural	Sopa de fideos s/gluten Tortilla paisana Tomate aliñado Postre lácteo	Crema de calabacín Lomo a la plancha Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
	Potaje de verduras Estofado de pollo Postre lácteo	Crema de zanahorias Tortilla de papas Tomate aliñado Fruta natural	Ensalada de pasta s/gluten con mayonesa o vinagreta Cinta de cerdo Verduritas salteadas Fruta natural	Potaje de garbanzos Filete de pollo a la plancha Huevos revueltos con champiñones Postre lácteo	Crema de calabacín Pescado al horno Papas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Ave + Fruta
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
	Potaje de verduras Pasta s/gluten a la boloñesa Verduras salteadas Postre lácteo	Potaje de berros Paella de pescado Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Legumbre + 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 Mayo 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
			FESTIVO	Crema de calabaza Tortilla de papas Jamón Postre lácteo	Potaje de judías Pollo asado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
	Crema de verduras Albóndigas en salsa Arroz Postre lácteo	Potaje de lentejas Cinta de lomo a la plancha Papas Fruta natural	Potaje de verduras Estofado de pollo Ensalada y ali oli Fruta natural	Crema de zanahorias Fingers Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de espinacas Macarrones carbonara Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
	Potaje de verduras Papas con huevo duro Postre lácteo	Potaje de judías Muslitos de pollo al ajillo Arroz Fruta natural	Crema de calabaza Cinta de lomo a la plancha Ensalada Fruta natural	Sopa de estrellas Tortilla paisana Tomate aliñado Postre lácteo	Crema de calabacín Lomo a la plancha Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
	Potaje de verduras Estofado de pollo Postre lácteo	Crema de zanahorias Tortilla de papas Jamón Fruta natural	Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta Cinta de cerdo Verduritas salteadas Fruta natural	Potaje de lentejas Fingers Huevos revueltos con champiñones Postre lácteo	Crema de calabacín Lomo asado Papas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Ave + Fruta
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
	Potaje de verduras Macarrones boloñesa Verduras salteadas Postre lácteo	Potaje de berros Paella de pollo Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta			

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

El pescado que se sirve es fogueño, 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 Mayo 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
			FESTIVO	Crema de calabaza Tortilla de papas Jamón Postre lácteo	Potaje de judías Pollo asado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
	Crema de verduras Albóndigas en salsa Arroz Postre lácteo	Potaje de lentejas Cinta de lomo a la plancha Papas Fruta natural	Potaje de verduras Estofado de pollo Ensalada y ali oli Fruta natural	Crema de zanahorias Fingers Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de espinacas Macarrones carbonara Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
	Potaje de verduras Papas con huevo duro Postre lácteo	Potaje de judías Muslitos de pollo al ajillo Arroz Fruta natural	Crema de calabaza Cinta de lomo a la plancha Ensalada Fruta natural	Sopa de estrellas Tortilla paisana Tomate aliñado Postre lácteo	Crema de calabacín Lomo a la plancha Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
	Potaje de verduras Estofado de pollo Postre lácteo	Crema de zanahorias Tortilla de papas Jamón Fruta natural	Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta Cinta de cerdo Verduritas salteadas Fruta natural	Potaje de lentejas Fingers de pollo Huevos revueltos con champiñones Postre lácteo	Crema de calabacín Lomo asado Papas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Ave + Fruta
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
	Potaje de verduras Macarrones boloñesa Verduras salteadas Postre lácteo	Potaje de berros Paella de pollo Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta			

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

El pescado que se sirve es fogueño, 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 ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN HUEVO Mayo 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
			FESTIVO	Crema de calabaza Pollo en salsa Jamón Postre lácteo	Potaje de judías Pescado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas				Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
	Crema de verduras Pollo en salsa Arroz Postre lácteo	Potaje de lentejas Cinta de lomo a la plancha Papas Fruta natural	Potaje de verduras Pescado al horno Ensalada Fruta natural	Crema de zanahorias Fingers Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de espinacas Pasta s/huevo a la carbonara Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Ave + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
	Potaje de verduras Papas con atún Postre lácteo	Potaje de judías Muslitos de pollo al ajillo Arroz Fruta natural	Crema de calabaza Pescado al horno Ensalada Fruta natural	Sopa de fideos s/huevo Cinta de cerdo a la plancha Tomate aliñado Postre lácteo	Crema de calabacín Lomo a la plancha Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Legumbre + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
	Potaje de verduras Estofado de pollo Postre lácteo	Crema de zanahorias Filete de pollo a la plancha Jamón Fruta natural	Ensalada de pasta s/huevo con vinagreta Cinta de cerdo Verduritas salteadas Fruta natural	Potaje de lentejas Fingers de pollo Champiñones salteados Postre lácteo	Crema de calabacín Pescado al horno Papas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Patata + Ave + Fruta
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
	Potaje de verduras Pasta s/huevo a la boloñesa Verduras salteadas Postre lácteo	Potaje de berros Paella de pescado Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta			

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

El pescado que se sirve es fogueño, 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 ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN HUEVO NI FRUTOS SECOS Mayo 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
			FESTIVO	Crema de calabaza Pollo en salsa Jamón Postre lácteo	Potaje de judías Pescado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas				Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
	Crema de verduras Pollo en salsa Arroz Postre lácteo	Potaje de lentejas Cinta de lomo a la plancha Papas Fruta natural	Potaje de verduras Pescado al horno Ensalada Fruta natural	Crema de zanahorias Fingers Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de espinacas Pasta s/huevo a la carbonara Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Ave + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
	Potaje de verduras Papas con atún Postre lácteo	Potaje de judías Muslitos de pollo al ajillo Arroz Fruta natural	Crema de calabaza Pescado al horno Ensalada Fruta natural	Sopa de fideos s/huevo Cinta de cerdo a la plancha Tomate aliñado Postre lácteo	Crema de calabacín Lomo a la plancha Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + fruta	Legumbre + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
	Potaje de verduras Estofado de pollo Postre lácteo	Crema de zanahorias Filete de pollo a la plancha Jamón Fruta natural	Ensalada de pasta s/huevo con vinagreta Cinta de cerdo Verduritas salteadas Fruta natural	Potaje de lentejas Fingers de pollo Champiñones salteados Postre lácteo	Crema de calabacín Pescado al horno Papas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Patata + Ave + Fruta
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
	Potaje de verduras Pasta s/huevo a la boloñesa Verduras salteadas Postre lácteo	Potaje de berros Paella de pescado Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta			

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

El pescado que se sirve es fogueño, 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

mediterránea

SIN FRUTOS SECOS Mayo 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
			FESTIVO	Crema de calabaza Tortilla de papas Jamón Postre lácteo	Potaje de judías Pescado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas				Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
	Crema de verduras Albóndigas en salsa Arroz Postre lácteo	Potaje de lentejas Cinta de lomo a la plancha Papas Fruta natural	Potaje de verduras Pescado al horno Ensalada y ali oli Fruta natural	Crema de zanahorias Fingers Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de espinacas Macarrones carbonara Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
	Potaje de verduras Papas con huevo duro y atún Postre lácteo	Potaje de judías Muslitos de pollo al ajillo Arroz Fruta natural	Crema de calabaza Pescado al horno Ensalada Fruta natural	Sopa de estrellas Tortilla paisana Tomate aliñado Postre lácteo	Crema de calabacín Lomo a la plancha Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
	Potaje de verduras Estofado de pollo Postre lácteo	Crema de zanahorias Tortilla de papas Jamón Fruta natural	Ensalada de pasta con vinagreta Cinta de cerdo Verduritas salteadas Fruta natural	Potaje de lentejas Fingers de pollo Huevos revueltos con champiñones Postre lácteo	Crema de calabacín Tacos de pescado Papas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Ave + Fruta
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
	Potaje de verduras Macarrones boloñesa Verduras salteadas Postre lácteo	Potaje de berros Paella de pescado Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta			

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

El pescado que se sirve es fogueño, 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 Mayo 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
			FESTIVO	Crema de calabaza Tortilla de papas Jamón Postre lácteo	Potaje de judías Pescado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas				Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
	Crema de verduras Albóndigas en salsa Arroz Postre lácteo	Potaje de lentejas Cinta de lomo a la plancha Papas Fruta natural	Potaje de verduras Pescado al horno Ensalada y ali oli Fruta natural	Crema de zanahorias Fingers Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de espinacas Macarrones carbonara Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
	Potaje de verduras Papas con huevo duro y atún Postre lácteo	Potaje de judías Muslitos de pollo al ajillo Arroz Fruta natural	Crema de calabaza Pescado al horno Ensalada Fruta natural	Sopa de estrellas Tortilla paisana Tomate aliñado Postre lácteo	Crema de calabacín Lomo a la plancha Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
	Potaje de verduras Estofado de pollo Postre lácteo	Crema de zanahorias Tortilla de papas Jamón Fruta natural	Ensalada de pasta con vinagreta Cinta de cerdo Verduritas salteadas Fruta natural	Potaje de lentejas Fingers de pollo Huevos revueltos con champiñones Postre lácteo	Crema de calabacín Tacos de pescado Papas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Ave + Fruta
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
	Potaje de verduras Macarrones boloñesa Verduras salteadas Postre lácteo	Potaje de berros Paella de pescado Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta			

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

El pescado que se sirve es fogueño, 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 Mayo 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
			FESTIVO	Crema de calabaza Tortilla de papas Tomate aliñado Fruta natural	Potaje de judías Pollo asado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
	Crema de verduras Pollo en salsa Arroz Fruta natural	Potaje de lentejas Cinta de lomo a la plancha Papas Fruta natural	Potaje de verduras Estofado de pollo Ensalada y ali oli Fruta natural	Crema de zanahorias Fingers Tomate aliñado Fruta natural	Potaje de espinacas Macarrones al ajillo Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
	Potaje de verduras Papas con huevo duro Fruta natural	Potaje de judías Muslitos de pollo al ajillo Arroz Fruta natural	Crema de calabaza Cinta de lomo a la plancha Ensalada Fruta natural	Sopa de estrellas Tortilla paisana Tomate aliñado Fruta natural	Crema de calabacín Lomo a la plancha Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
	Potaje de verduras Estofado de pollo Fruta natural	Crema de zanahorias Tortilla de papas Tomate aliñado Fruta natural	Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta Cinta de cerdo Verduras salteadas Fruta natural	Potaje de lentejas Fingers Huevos revueltos con champiñones Fruta natural	Crema de calabacín Lomo asado Papas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Ave + Fruta
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
	Potaje de verduras Macarrones boloñesa Verduras salteadas Fruta natural	Potaje de berros Paella de pollo Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta			

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

El pescado que se sirve es fogueño, 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 ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN FRUCTOSA Mayo 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
			FESTIVO	Crema de calabaza Tortilla de papas Jamón Postre lácteo	Potaje de judías (sin fructosa) Pescado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas				Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
	Crema de verduras Pollo en salsa Arroz Postre lácteo	Potaje de lentejas (sin fructosa) Cinta de lomo a la plancha Papas Fruta natural	Potaje de verduras (sin fructosa) Churros de pescado Ensalada sin tomate Fruta natural	Crema de zanahorias Fingers Ensalada sin tomate Postre lácteo	Potaje de espinacas (sin fructosa) Macarrones carbonara Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
	Potaje de verduras Papas con huevo duro y atún Postre lácteo	Potaje de judías (sin fructosa) Muslitos de pollo al ajillo Arroz Fruta natural	Crema de calabaza Pescado empanado Ensalada sin tomate Fruta natural	Sopa de estrellas Tortilla paisana Ensalada sin tomate Postre lácteo	Crema de calabacín Lomo a la plancha Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
	Potaje de verduras Estofado de pollo Postre lácteo	Crema de zanahorias Tortilla de papas Jamón Fruta natural	Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta (sin tomate) Cinta de cerdo Verduritas salteadas Fruta natural	Potaje de lentejas (sin fructosa) Fingers de pollo Huevos revueltos con champiñones Postre lácteo	Crema de calabacín Tacos de pescado Papas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Ave + Fruta
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
	Potaje de verduras Macarrones boloñesa (sin tomate) Verduras salteadas Postre lácteo	Potaje de berros Paella de pescado Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Legumbre + 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 ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

MULTIINTOLERANCIA Mayo 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
			FESTIVO	Crema de calabaza Pollo en salsa Tomate aliñado Fruta natural	Potaje de judías Pescado Arroz blanco Fruta natural
Propuesta Cenas				Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
	Crema de verduras Pollo en salsa Arroz Fruta natural	Potaje de garbanzos Cinta de lomo a la plancha Papas Fruta natural	Potaje de verduras Pescado al horno Ensalada Fruta natural	Crema de zanahorias Filete de pollo a la plancha Tomate aliñado Fruta natural	Potaje de espinacas Pasta s/gluten a la boloñesa Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
	Potaje de verduras Papas con atún Fruta natural	Potaje de judías Muslitos de pollo al ajillo Arroz Fruta natural	Crema de calabaza Pescado al horno Ensalada Fruta natural	Sopa de fideos s/gluten Cinta de cerdo a la plancha Tomate aliñado Fruta natural	Crema de calabacín Lomo a la plancha Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
	Potaje de verduras Estofado de pollo Fruta natural	Crema de zanahorias Filete de pollo a la plancha Tomate aliñado Fruta natural	Ensalada de pasta s/gluten con mayonesa o vinagreta Cinta de cerdo Verduras salteadas Fruta natural	Potaje de garbanzos Filete de pollo a la plancha Champiñones salteados Fruta natural	Crema de calabacín Pescado al horno Papas Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Lácteo	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Ave + Fruta
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
	Potaje de verduras Pasta s/gluten a la boloñesa Verduras salteadas Fruta natural	Potaje de berros Paella de pescado Fruta natural	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta			

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

El pescado que se sirve es fogueño, 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 ALÉRGICOS QUE CONFORMEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea