

Abril 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 1				MARTES 2				MIÉRCOLES 3				JUEVES 4				VIERNES 5			
	Crema de calabaza				Sopa de estrellas				Potaje de lentejas				Crema de verduras				Potaje de judías			
	Macarrones a la boloñesa				Cinta de cerdo con salsa de champiñones				Pescado				Tortilla de papas con jamón y tomate				Pollo al ajillo			
	Postre lácteo				Papas panaderas				Ensalada				Postre lácteo				Arroz blanco			
	Fruta natural				Fruta natural				Fruta natural				Fruta natural				Fruta natural			
V. N .	603,0	20,0	22,0	81,0	371,0	13,0	31,0	33,0	507,0	16,0	34,0	55,0	492,0	29,0	20,0	39,0	576,0	18,0	37,0	67,0
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta				Verdura + Huevo + Pescado				Verdura + Ave + Fruta				Verduras + Carne + Fruta				Verdura + Pescado + Fruta			
	LUNES 8				MARTES 9				MIÉRCOLES 10				JUEVES 11				VIERNES 12			
	Potaje de verduras				Potaje de judías				Crema de calabacín				Potaje de lentejas				Crema de zanahoria			
	Albóndigas de pollo en salsa				Bistec empanado				Macarrones con atún y queso rallado				Tacos de pescado				Emice de pollo			
	Papas panaderas				Ensalada				Fruta natural				Arroz blanco				Papas panaderas			
	Postre lácteo				Fruta natural				Fruta natural				Postre lácteo				Fruta natural			
V. N .	725,0	46,0	17,0	60,0	675,0	26,0	42,0	69,0	638,0	25,0	21,0	79,0	661,0	26,0	38,0	67,0	413,0	11,0	6,0	35,0
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta				Verdura + Huevo + Fruta				Verdura + Ave + Fruta				Verdura + Carne + Fruta				Legumbre + Pescado + fruta			
	LUNES 15				MARTES 16				MIÉRCOLES 17				JUEVES 18				VIERNES 19			
	Crema castellana				Potaje de verduras				Crema de zanahoria				Sopa de letras				Potaje de lentejas			
	Papas con huevo duro y atún				Paella mixta				Pescado empanado				Tortilla paisana con jamón y tomate				Pizza de atún			
	Postre lácteo				Fruta natural				Fruta natural				Postre lácteo				Fruta natural			
V. N .	450,0	25,0	18,0	38,0	555,0	14,0	25,0	78,0	460,0	25,0	17,0	41,0	477,0	23,0	25,0	43,0	612,0	18,0	30,0	79,0
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta				Legumbre + Pescado + fruta				Verdura + Huevo + Fruta				Verdura + Pescado + Fruta				Verdura + Ave + Fruta			
	LUNES 22				MARTES 23				MIÉRCOLES 24				JUEVES 25				VIERNES 26			
	Crema de calabacín				Potaje de judías				Crema de calabaza				Potaje de lentejas				Potaje de berros			
	Croquetas de pollo				Cinta de cerdo con salsa agridulce				Ensalada de pasta				Estofado de pollo con zanahorias				Pescado			
	Ensalada				Arroz				Fruta natural				Postre lácteo				Papas y mojo			
	Postre lácteo				Fruta natural				Fruta natural				Postre lácteo				Fruta natural			
V. N .	579,0	31,0	14,0	58,0	582,0	15,0	38,0	75,0	616,0	26,0	22,0	70,0	576,0	19,0	40,0	57,0	357,0	18,0	20,0	26,0
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta				Verdura + Pescado + Lácteo				Legumbre + Carne + Fruta				Verdura + Pescado + Fruta				Verdura + Ave + Lácteo			
	LUNES 29				MARTES 30				MIÉRCOLES 1				JUEVES 2				VIERNES 3			
	Crema de zanahoria				Potaje de lentejas				Fruta natural				Fruta natural				Fruta natural			
	Pasta a la carbonara				Finger de pollo caseros				Fruta natural				Fruta natural				Fruta natural			
	Postre lácteo				Fruta natural				Fruta natural				Fruta natural				Fruta natural			
V. N .	734,0	34,0	23,0	79,0	654,0	24,0	43,0	64,0												
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta				Arroz + 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

VALORACIÓN NUTRICIONAL (V.N.): Energía / Lípidos / Proteínas / Hidratos Carbono

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