

SIN CERDO Septiembre 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
		Ensalada de pasta con mayonesa o vinagreta	Potaje de judías (sin carne de cerdo)	Crema de calabacín	Crema de zanahorias
	FESTIVO	Pollo a la plancha	Pollo al ajillo	Pescado al horno	Tortilla de papas
		Tomate aliñado	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta
		Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas		Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Ave + Fruta
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Potaje de verduras (sin carne de cerdo)	Crema de calabaza	Potaje de verduras (sin carne de cerdo)	Crema de zanahorias	Sopa de estrellas (caldo de ave)
	Jamoncito de pollo al horno	Empanadillas de atún/Croquetas de pollo	Estofado de pollo	Macarrones con atún y queso rallado	Fingers de pollo caseros
	Arroz blanco	Tomate aliñado	Zanahoria baby		Ensalada mixta
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Patata+ Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Patata + Pescado + Lácteo	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de judías (sin carne de cerdo)	Crema de calabaza	Potaje de verduras (sin carne de cerdo)	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo)	Crema de zanahorias
	Pescado al horno	Albóndigas de pollo en salsa	Jamoncito de pollo al horno	Pescado empanado	Tortilla paisana
	Arroz blanco	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta	Tomate
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta
	LUNES 30	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Crema de berros				
	Pizza de atún (sin jamón)				
	Fruta natural				
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo				

(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

SIN GLUTEN Septiembre 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	FESTIVO	Ensalada de pasta (s/gluten) con salsa vinagreta (sin mayonesa)	Potaje de judías	Crema de calabacín	Crema de zanahorias
		Pollo a la plancha	Pollo al ajillo	Pescado al horno	Tortilla de papas
		Tomate aliñado	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta
		Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas		Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Ave + Fruta
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema de zanahorias	Sopa juliana de verduras
	Cinta de cerdo al horno	Cinta de cerdo al horno	Estofado de pollo	Macarrones (s/gluten) con atún	Jamoncitos de pollo al horno
	Arroz blanco	Tomate aliñado	Zanahoria baby		Ensalada mixta
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Patata+ Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Patata + Pescado + Lácteo	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Potaje de garbanzos	Crema de zanahorias
	Pescado al horno	Pollo a la plancha	Cinta de cerdo al horno	Pescado al horno	Tortilla paisana
	Arroz blanco	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta	Tomate
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta
	LUNES 30	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Crema de berros				
	Jamoncitos de pollo al horno				
	Fruta natural				
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo				

(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 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 ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN MARISCO Septiembre 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
		Ensalada de pasta sin atún con vinagreta	Potaje de judías	Crema de calabacín	Crema de zanahorias
	FESTIVO	Hamburguesa	Pollo al ajillo	Cinta de lomo al horno	Tortilla de papas
		Tomate aliñado	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta
		Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas		Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Ave + Fruta
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema de zanahorias	Sopa de estrellas
	Cinta de cerdo en salsa de champiñones	Cinta de cerdo al horno	Estofado de pollo	Macarrones rehogados	Fingers de pollo caseros
	Arroz blanco	Tomate aliñado	Zanahoria baby		Ensalada mixta
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Patata+ Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Patata + Pescado + Lácteo	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Potaje de lentejas	Crema de zanahorias
	Cinta de lomo al horno	Albóndigas de pollo en salsa	Cinta de cerdo con salsa agridulce	Pollo a la plancha	Tortilla paisana
	Arroz blanco	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta	Tomate
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta
	LUNES 30	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Crema de berros				
	Jamonicitos de pollo al horno				
	Fruta natural				
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo				

(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 GAMBAS NI MARISCO Septiembre 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	FESTIVO	Ensalada de pasta sin atún con vinagreta	Potaje de judías	Crema de calabacín	Crema de zanahorias
		Hamburguesa	Pollo al ajillo	Cinta de lomo al horno	Tortilla de papas
		Tomate aliñado	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta
		Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas		Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Ave + Fruta
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema de zanahorias	Sopa de estrellas
	Cinta de cerdo en salsa de champiñones	Cinta de cerdo al horno	Estofado de pollo	Macarrones rehogados	Fingers de pollo caseros
	Arroz blanco	Tomate aliñado	Zanahoria baby		Ensalada mixta
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Patata+ Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Patata + Pescado + Lácteo	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Potaje de lentejas	Crema de zanahorias
	Cinta de lomo al horno	Albóndigas de pollo en salsa	Cinta de cerdo con salsa agridulce	Pollo a la plancha	Tortilla paisana
	Arroz blanco	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta	Tomate
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta
	LUNES 30	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Crema de berros				
	Jamonicitos de pollo al horno				
	Fruta natural				
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo				

(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 Septiembre 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	FESTIVO	Ensalada de pasta (pasta s/huevo) sin huevo con vinagreta Pollo a la plancha Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de judías Pollo al ajillo Papas Fruta natural	Crema de calabacín Pescado al horno Arroz blanco Fruta natural	Crema de zanahorias Jamoncitos de pollo al horno Ensalada mixta Postre lácteo
Propuesta Cenas		Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Ave + Fruta
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Potaje de verduras Cinta de cerdo al horno Arroz blanco Fruta natural	Crema de calabaza Cinta de cerdo al horno Tomate aliñado Postre lácteo	Potaje de verduras Estofado de pollo Zanahoria baby Fruta natural	Crema de zanahorias Macarrones (pasta s/huevo) con atún Fruta natural	Sopa juliana de verduras Jamoncitos de pollo al horno Ensalada mixta Postre lácteo
Propuesta Cenas	Patata+ Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Patata + Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de judías Pescado al horno Arroz blanco Fruta natural	Crema de calabaza Pollo a la plancha Papas Postre lácteo	Potaje de verduras Cinta de cerdo al horno Arroz blanco Fruta natural	Potaje de lentejas Pescado al horno Ensalada mixta Fruta natural	Crema de zanahorias Pollo a la plancha Tomate Postre lácteo
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Patata + Ave + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta
	LUNES 30	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Crema de berros Jamoncitos de pollo al horno Fruta natural				
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo				

(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 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 Septiembre 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	FESTIVO	Ensalada de pasta (pasta s/huevo) sin huevo con vinagreta	Potaje de judías	Crema de calabacín	Crema de zanahorias
		Pollo a la plancha	Pollo al ajillo	Pescado al horno	Jamoncitos de pollo al horno
		Tomate aliñado	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta
		Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas		Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Ave + Fruta
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema de zanahorias	Sopa juliana de verduras
	Cinta de cerdo al horno	Cinta de cerdo al horno	Estofado de pollo	Macarrones (pasta s/huevo) con atún	Jamoncitos de pollo al horno
	Arroz blanco	Tomate aliñado	Zanahoria baby		Ensalada mixta
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Patata+ Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Patata + Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Potaje de lentejas	Crema de zanahorias
	Pescado al horno	Pollo a la plancha	Cinta de cerdo al horno	Pescado al horno	Pollo a la plancha
	Arroz blanco	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta	Tomate
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Patata + Ave + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta
	LUNES 30	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Crema de berros				
	Jamoncitos de pollo al horno				
	Fruta natural				
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo				

(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 ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN FRUTOS SECOS Septiembre 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	FESTIVO	Ensalada de pasta con vinagreta	Potaje de judías	Crema de calabacín	Crema de zanahorias
		Pollo a la plancha	Pollo al ajillo	Pescado al horno	Tortilla de papas
		Tomate aliñado	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta
		Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas		Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Ave + Fruta
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema de zanahorias	Sopa de estrellitas
	Cinta de cerdo al horno	Cinta de cerdo al horno	Estofado de pollo	Macarrones con atún	Jamoncitos de pollo al horno
	Arroz blanco	Tomate aliñado	Zanahoria baby		Ensalada mixta
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Patata+ Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Patata + Pescado + Lácteo	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Potaje de lentejas	Crema de zanahorias
	Pescado al horno	Pollo a la plancha	Cinta de cerdo al horno	Pescado al horno	Tortilla paisana
	Arroz blanco	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta	Tomate
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta
	LUNES 30	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Crema de berros				
	Jamoncitos de pollo al horno				
	Fruta natural				
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo				

(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 ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN NUECES Septiembre 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	FESTIVO	Ensalada de pasta con vinagreta	Potaje de judías	Crema de calabacín	Crema de zanahorias
		Pollo a la plancha	Pollo al ajillo	Pescado al horno	Tortilla de papas
		Tomate aliñado	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta
		Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas		Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Ave + Fruta
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema de zanahorias	Sopa de estrellitas
	Cinta de cerdo al horno	Cinta de cerdo al horno	Estofado de pollo	Macarrones con atún	Jamoncitos de pollo al horno
	Arroz blanco	Tomate aliñado	Zanahoria baby		Ensalada mixta
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Patata+ Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Patata + Pescado + Lácteo	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Potaje de lentejas	Crema de zanahorias
	Pescado al horno	Pollo a la plancha	Cinta de cerdo al horno	Pescado al horno	Tortilla paisana
	Arroz blanco	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta	Tomate
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta
	LUNES 30	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Crema de berros				
	Jamoncitos de pollo al horno				
	Fruta natural				
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo				

(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 ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN MARISCO NI PLV Septiembre 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	FESTIVO	Ensalada de pasta sin atún con vinagreta	Potaje de judías	Crema de calabacín	Crema de zanahorias
		Pollo a la plancha	Pollo al ajillo	Cinta de lomo al horno	Tortilla de papas
		Tomate aliñado	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta
		Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas		Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Ave + Fruta
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema de zanahorias	Sopa de estrellas
	Cinta de cerdo al horno	Cinta de cerdo al horno	Estofado de pollo	Macarrones rehogados	Fingers de pollo caseros
	Arroz blanco	Tomate aliñado	Zanahoria baby		Ensalada mixta
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Patata+ Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Patata + Pescado + Fruta	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Potaje de lentejas	Crema de zanahorias
	Cinta de lomo al horno	Pollo a la plancha	Cinta de cerdo al horno	Pollo a la plancha	Tortilla paisana
	Arroz blanco	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta	Tomate
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta
	LUNES 30	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Crema de berros				
	Jamonicitos de pollo al horno				
	Fruta natural				
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + 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 Septiembre 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	FESTIVO	Ensalada de pasta con vinagreta (sin tomate)	Potaje de judías (sin fructosa)	Crema de calabacín	Crema de berros
		Pollo a la plancha	Pollo al ajillo	Pescado al horno	Tortilla de papas
		Ensalada mixta (sin tomate)	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta (sin tomate)
		Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas		Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Ave + Fruta
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Potaje de verduras (sin fructosa)	Crema de verduras (sin fructosa)	Potaje de verduras (sin fructosa)	Crema de acelgas	Sopa de estrellitas
	Cinta de cerdo al horno	Empanadillas o croquetas	Estofado de pollo	Macarrones (s/gluten) con atún	Fingers de pollo caseros
	Arroz blanco	Ensalada mixta (sin tomate)	Ensalada mixta (sin tomate)		Ensalada mixta (sin tomate)
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Patata+ Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Patata + Pescado + Lácteo	Legumbre + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de judías (sin fructosa)	Crema de calabaza (sin fructosa)	Potaje de verduras (sin fructosa)	Potaje de lentejas (sin fructosa)	Crema de acelgas
	Pescado aal horno	Pollo a la plancha	Cinta de cerdo al horno	Pescado al horno	Tortilla paisana
	Arroz blanco	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta (sin tomate)	Ensalada mixta (sin tomate)
	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo	Arroz + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta
	LUNES 30	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Crema de berros				
	Jamoncitos de pollo al horno				
	Fruta natural				
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Lácteo				

(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

MULTIINTOLERANCIA Septiembre 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	FESTIVO	Ensalada de pasta (s/gluten) sin huevo con salsa vinagreta (sin mayonesa)	Potaje de judías	Crema de calabacín	Crema de zanahorias
		Pollo a la plancha	Pollo al ajillo	Pescado al horno	Jamoncitos de pollo al horno
		Tomate aliñado	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta
		Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas		Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Ave + Fruta
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Crema de zanahorias	Sopa juliana de verduras
	Cinta de cerdo al horno	Cinta de cerdo al horno	Estofado de pollo	Macarrones (s/gluten) con atún	Jamoncitos de pollo al horno
	Arroz blanco	Tomate aliñado	Zanahoria baby		Ensalada mixta
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Patata+ Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Patata + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Potaje de garbanzos	Crema de zanahorias
	Pescado al horno	Pollo a la plancha	Cinta de cerdo al horno	Pescado al horno	Pollo a la plancha
	Arroz blanco	Papas	Arroz blanco	Ensalada mixta	Tomate
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Patata + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + Fruta
	LUNES 30	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Crema de berros				
	Jamoncitos de pollo al horno				
	Fruta natural				
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + 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 COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea