

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28		29	30	31	1
4	 FESTIVO	5 Potaje de Verduras. Pasta con Salsa de Tomate. Postre Lácteo y Pan.	6 Potaje de Judías. Tacos de Pescado. Tomate Aliñado. Fruta y Pan.	7 Crema de Calabaza. Pollo en Salsa. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo y Pan.	8 Sopa de Letras. Estofado de Pollo. Papas a Cuadros. Fruta y Pan.
11	Ensalada de Pasta con Mayonesa/Vinagreta. Pescado Empanado. Ensalada. Fruta y Pan.	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 12 Crema de Calabaza. Jamoncitos de Pollo al Horno. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo y Pan.	Cena: Patata + Carne + Lácteo 13 Crema de Verduras. Ropa Vieja. Fruta y Pan.	Cena: Legumbre + Huevo + Fruta 14 Crema de Zanahoria. Tortilla de Papas. Tomate Aliñado. Postre Lácteo y Pan.	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 15 Potaje de Judías. Albóndigas de Pollo en Salsa. Papas Panaderas. Fruta y Pan.
18	Cena: Legumbre + Carne + Fruta Crema de Calabaza. Pizza de Atún. Fruta y Pan.	Cena: Verdura + Huevo + Fruta 19 Potaje de Judías. Pollo en Salsa. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo y Pan.	Cena: Patata + Pescado + Lácteo 20 Crema de Verduras. Paella de Pollo. Fruta y Pan.	Cena: Verdura + Carne + Fruta 21 Potaje de Lentejas. Huevos Revueltos con Champiñones. Finger de Pollo Caseros. Postre Lácteo y Pan.	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo 22 Crema de Calabacín. Pescado con Papas y Mojo. Fruta y Pan.
25	Cena: Legumbre + Huevo + Fruta Crema de Zanahoria. Pasta con Salsa de Atún. Fruta y Pan.	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 26 Potaje de Lentejas. Tacos de Pescado. Papas con Ali Oli Postre Lácteo y Pan.	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 27 Potaje de Verduras. Pollo Empanado Casero. Ensalada de Col. Fruta y Pan.	Cena: Patata + Pescado + Fruta 28 Potaje de Judías. Tortilla de Papas a la Paisana. Tomate Aliñado. Postre Lácteo y Pan.	Cena: Arroz + Carne + Fruta 29 Crema de Calabaza. Arroz a la Cubana SIN Salchichas. Fruta y Pan.
	Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Legumbre + Pescado + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

mediterránea

(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

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28		29	30	31	1
4	 FESTIVO	5 Potaje de Verduras. Pasta s/gluten s/huevo a la Carbonara. Postre Lácteo	6 Potaje de Judías. Pescado al Horno. Tomate Aliñado. Fruta	7 Crema de Calabaza. Cinta de Cerdo en Salsa Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	8 Sopa Juliana de Verduras. Estofado de Pollo. Papas a Cuadros. Fruta
11	Ensalada de Pasta s/gluten s/huevo con Mayonesa/Vinagreta. Pescado al Horno. Ensalada. Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 12 Crema de Calabaza. Jamoncitos de Pollo al Horno. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	Cena: Patata + Carne + Lácteo 13 Crema de Verduras. Ropa Vieja. Fruta	Cena: Legumbre + Huevo + Fruta 14 Crema de Zanahoria. Tortilla de Papas con Jamón y Tomate. Postre Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 15 Potaje de Judías. Pollo en Salsa. Papas Panaderas. Fruta
18	Cena: Legumbre + Carne + Fruta Crema de Calabaza. Cinta de Lomo al Horno en Salsa de Tomate. Calabacín Salteado Fruta	Cena: Verdura + Huevo + Fruta 19 Potaje de Judías. Cinta de Cerdo con Salsa Agridulce. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	Cena: Patata + Pescado + Lácteo 20 Crema de Verduras. Paella de Pollo. Fruta	Cena: Verdura + Carne + Fruta 21 Papas Guisadas con Verduras. Huevos Revueltos con Champiñones. Pollo a la Plancha. Postre Lácteo	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo 22 Crema de Calabacín. Pescado con Papas y Mojo. Fruta
25	Cena: Legumbre + Huevo + Fruta Crema de Zanahoria. Pasta s/gluten s/huevo con Salsa de Atún. Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 26 Papas Guisadas con Verduras. Pescado a la Plancha. Papas con Ali Oli Postre Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 27 Potaje de Verduras. Pollo a la Plancha. Ensalada de Col. Fruta	Cena: Patata + Pescado + Fruta 28 Potaje de Judías. Tortilla de Papas a la Paisana con Jamón y Tomate. Postre Lácteo	Cena: Arroz + Carne + Fruta 29 Crema de Calabaza. Arroz a la Cubana SIN Salchichas. Fruta
	Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Legumbre + Pescado + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo



mediterránea

(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
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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28	29	30	31	1
4	5	6	7	8
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
25	26	27	28	29



mediterránea

(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

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28		29	30	31	1
4	 FESTIVO	5 Potaje de Verduras. Pasta a la Carbonara. Postre Lácteo	6 Potaje de Judías. Tacos de Pescado. Tomate Aliñado. Fruta	7 Crema de Calabaza. Cinta de Cerdo a la Casera. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	8 Sopa de Letras. Estofado de Pollo. Papas a Cuadros. Fruta
11	Ensalada de Pasta con Mayonesa/Vinagreta. Pescado Empanado. Ensalada. Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 12 Crema de Calabaza. Jamoncitos de Pollo al Horno. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	Cena: Patata + Carne + Lácteo 13 Crema de Verduras. Ropa Vieja (sin Comino) Fruta	Cena: Legumbre + Huevo + Fruta 14 Crema de Zanahoria. Tortilla de Papas con Jamón y Tomate. Postre Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 15 Potaje de Judías. Pollo en Salsa. Papas Panaderas. Fruta
18	Cena: Legumbre + Carne + Fruta Crema de Calabaza. Pizza de Jamón. Fruta	Cena: Verdura + Huevo + Fruta 19 Potaje de Judías. Cinta de Cerdo con Salsa Agridulce. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	Cena: Patata + Pescado + Lácteo 20 Crema de Verduras. Paella de Pollo. Fruta	Cena: Verdura + Carne + Fruta 21 Potaje de Lentejas. Huevos Revueltos con Champiñones. Finger de Pollo Caseros. Postre Lácteo	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo 22 Crema de Calabacín. Pescado al Horno. Papas al Horno Fruta
25	Cena: Legumbre + Huevo + Fruta Crema de Zanahoria. Pasta con Salsa de Atún. Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 26 Potaje de Lentejas. Tacos de Pescado. Papas con Ali Oli Postre Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 27 Potaje de Verduras. Bistec Empanado. Ensalada de Col. Fruta	Cena: Patata + Pescado + Fruta 28 Potaje de Judías. Tortilla de Papas a la Paisana con Jamón y Tomate. Postre Lácteo	Cena: Arroz + Carne + Fruta 29 Crema de Calabaza. Arroz a la Cubana con Salchichas. Fruta
	Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Legumbre + Pescado + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo



mediterránea

(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
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

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28		29	30	31	1
4	 FESTIVO	5 Potaje de Verduras. Pasta a la Carbonara. Postre Lácteo	6 Potaje de Judías. Tacos de Pescado. Tomate Aliñado. Fruta	7 Crema de Calabaza. Cinta de Cerdo a la Casera. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	8 Sopa de Letras. Estofado de Pollo. Papas a Cuadros. Fruta
11	Ensalada de Pasta con Mayonesa/Vinagreta. Pescado Empanado. Ensalada. Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 12 Crema de Calabaza. Jamoncitos de Pollo al Horno. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	Cena: Patata + Carne + Lácteo 13 Crema de Verduras. Ropa Vieja (sin Comino) Fruta	Cena: Legumbre + Huevo + Fruta 14 Crema de Zanahoria. Tortilla de Papas con Jamón y Tomate. Postre Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 15 Potaje de Judías. Pollo en Salsa. Papas Panaderas. Fruta
Cena: Legumbre + Carne + Fruta 18 Crema de Calabaza. Pizza de Jamón. Fruta	Cena: Verdura + Huevo + Fruta 19 Potaje de Judías. Cinta de Cerdo con Salsa Agridulce. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	Cena: Patata + Pescado + Lácteo 20 Crema de Verduras. Paella de Pollo. Fruta	Cena: Verdura + Carne + Fruta 21 Potaje de Lentejas. Huevos Revueltos con Champiñones. Finger de Pollo Caseros. Postre Lácteo	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo 22 Crema de Calabacín. Pescado al Horno. Papas al Horno Fruta	
Cena: Legumbre + Huevo + Fruta 25 Crema de Zanahoria. Pasta con Salsa de Atún. Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 26 Potaje de Lentejas. Tacos de Pescado. Papas con Ali Oli Postre Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 27 Potaje de Verduras. Bistec Empanado. Ensalada de Col. Fruta	Cena: Patata + Pescado + Fruta 28 Potaje de Judías. Tortilla de Papas a la Paisana con Jamón y Tomate. Postre Lácteo	Cena: Arroz + Carne + Fruta 29 Crema de Calabaza. Arroz a la Cubana con Salchichas. Fruta	
Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Legumbre + Pescado + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	



mediterránea

(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
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

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28		29	30	31	1
4	 FESTIVO	5 Potaje de Verduras. Pasta s/gluten s/huevo a la Carbonara. Postre Lácteo	6 Potaje de Judías. Pescado al Horno. Tomate Aliñado. Fruta	7 Crema de Calabaza. Cinta de Cerdo en Salsa Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	8 Sopa de Letras. Estofado de Pollo. Papas a Cuadros. Fruta
11	Ensalada de Pasta s/gluten s/huevo con Vinagreta (sin Huevo). Pescado al Horno. Ensalada. Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 12 Crema de Calabaza. Jamoncitos de Pollo al Horno. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	Cena: Patata + Carne + Lácteo 13 Crema de Verduras. Ropa Vieja. Fruta	Cena: Legumbre + Pescado + Fruta 14 Crema de Zanahoria. Cinta de Cerdo al Horno. Tomate Aliñado. Postre Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 15 Potaje de Judías. Albóndigas de Pollo en Salsa. Papas Panaderas. Fruta
Cena: Legumbre + Carne + Fruta 18 Crema de Calabaza. Pizza de Jamón. Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 19 Potaje de Judías. Cinta de Cerdo al Horno. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	Cena: Patata + Pescado + Lácteo 20 Crema de Verduras. Paella de Pollo. Fruta	Cena: Verdura + Carne + Fruta 21 Potaje de Lentejas. Pollo a la Plancha. Champiñones Rehogados Postre Lácteo	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo 22 Crema de Calabacín. Pescado al Horno. Papas al Horno Fruta	
Cena: Legumbre + Carne + Fruta 25 Crema de Zanahoria. Pasta s/gluten s/huevo con Salsa de Atún. Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 26 Potaje de Lentejas. Pescado a la Plancha. Papas con Ali Oli Postre Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 27 Potaje de Verduras. Pollo a la Plancha. Ensalada de Col. Fruta	Cena: Patata + Pescado + Fruta 28 Potaje de Judías. Cinta de Cerdo al Horno. Tomate Aliñado. Postre Lácteo	Cena: Arroz + Carne + Fruta 29 Crema de Calabaza. Arroz con Pollo Fruta	
Cena: Verdura + Carne + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Legumbre + Pescado + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	

mediterránea

(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
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

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28		29	30	31	1
4	 FESTIVO	5 Potaje de Verduras (sin Alubia, Calabaza, Cebolla, Maíz, Zanahoria ni Guisantes) con Tomate Natural Pasta a la Carbonara. Postre Lácteo	6 Crema de Calabacín (sin Zanahoria, Batata ni Cebolla) Tacos de Pescado. Champiñones Rehogados Postre Lácteo	7 Crema de Puerros Cinta de Cerdo en Salsa Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	8 Sopa de Fideos Pollo en Salsa (sin Cebolla) Papas a Cuadros. Postre Lácteo
11	Ensalada de Pasta con Vinagreta (sin Cebolla) Pescado Empanado. Ensalada (sin Zanahoria ni Maíz) Postre Lácteo	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 12 Crema de Calabacín (sin Zanahoria, Batata ni Cebolla) Jamoncitos de Pollo al Horno. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	Cena: Patata + Carne + Lácteo 13 Crema de Espinacas (sin Cebolla) Cinta de Cerdo al Horno. Papas al Horno Postre Lácteo	Cena: Legumbre + Huevo + Fruta 14 Crema de Champiñones Tortilla de Papas con Jamón y Tomate. Postre Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 15 Potaje de Verduras (sin Alubia, Calabaza, Cebolla, Maíz, Zanahoria ni Guisantes) con Tomate Natural Pollo en Salsa (sin Cebolla) Papas al Horno Postre Lácteo
18	Cena: Legumbre + Carne + Fruta Crema de Champiñones Lomo a la Plancha. Calabacín Salteado Postre Lácteo	Cena: Verdura + Huevo + Fruta 19 Potaje de Verduras (sin Alubia, Calabaza, Cebolla, Maíz, Zanahoria ni Guisantes) con Tomate Natural Cinta de Cerdo al Horno. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	Cena: Patata + Pescado + Lácteo 20 Crema de Espinacas (sin Cebolla) Paella de Pollo (sin Menestra) con Tomate Natural Postre Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta 21 Potaje de Lentejas (sin Cebolla, Batata, Calabaza ni Zanahoria) con Tomate Natural Huevos Revueltos con Champiñones. Finger de Pollo Caseros. Postre Lácteo	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo 22 Crema de Calabacín (sin Zanahoria, Batata ni Cebolla) Pescado con Papas y Mojo. Postre Lácteo
25	Cena: Legumbre + Huevo + Fruta Crema de Puerros Pasta con Salsa de Atún (sin Tomate Frito ni Cebolla) Postre Lácteo	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 26 Potaje de Lentejas (sin Cebolla, Batata, Calabaza ni Zanahoria) con Tomate Natural Tacos de Pescado. Papas con Ali Oli Postre Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 27 Potaje de Verduras (sin Alubia, Calabaza, Cebolla, Maíz, Zanahoria ni Guisantes) con Tomate Natural Bistec Empanado. Ensalada (sin Zanahoria ni Maíz) Postre Lácteo	Cena: Patata + Pescado + Fruta 28 Potaje de Lentejas (sin Cebolla, Batata, Calabaza ni Zanahoria) con Tomate Natural Tortilla de Papas con Jamón y Tomate. Postre Lácteo	Cena: Arroz + Carne + Fruta 29 Crema de Champiñones Arroz con Tortilla Francesa. Postre Lácteo
	Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Legumbre + Pescado + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

mediterránea

(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

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

MENÚ NOVIEMBRE 2024 SAN IGNACIO DE

Sin Legumbre (Si J. Pinta, Haba, Lenteja, Soja y Guisante) - - CEIP San

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28		29	30	31	1
4	 FESTIVO	5 Potaje de Verduras (sin Menestra ni Alubias) Pasta a la Carbonara. Postre Lácteo	6 Potaje de Judías. Tacos de Pescado. Tomate Aliñado. Fruta	7 Crema de Calabaza. Cinta de Cerdo a la Casera. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	8 Sopa de Letras. Estofado de Pollo. Papas a Cuadros. Fruta
11	Ensalada de Pasta con Mayonesa/Vinagreta. Pescado Empanado. Ensalada. Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 12 Crema de Calabaza. Jamoncitos de Pollo al Horno. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	Cena: Patata + Carne + Lácteo 13 Crema de Verduras (sin Judía Verde) Cinta de Cerdo al Horno. Papas al Horno Fruta	Cena: Pasta + Huevo + Fruta 14 Crema de Zanahoria. Tortilla de Papas con Jamón y Tomate. Postre Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 15 Potaje de Judías. Pollo en Salsa. Papas Panaderas. Fruta
18	Cena: Arroz + Carne + Fruta Crema de Calabaza. Pizza de Jamón. Fruta	Cena: Verdura + Huevo + Fruta 19 Potaje de Judías. Cinta de Cerdo con Salsa Agridulce. Arroz Blanco Rehogado. Postre Lácteo	Cena: Patata + Pescado + Lácteo 20 Crema de Verduras (sin Judía Verde) Paella de Pollo (sin Menestra) con Tomate Natural Fruta	Cena: Verdura + Carne + Fruta 21 Potaje de Lentejas. Huevos Revueltos con Champiñones. Finger de Pollo Caseros. Postre Lácteo	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo 22 Crema de Calabacín. Pescado con Papas y Mojo. Fruta
25	Cena: Arroz + Huevo + Fruta Crema de Zanahoria. Pasta con Salsa de Atún. Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 26 Potaje de Lentejas. Tacos de Pescado. Papas con Ali Oli Postre Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 27 Potaje de Verduras (sin Menestra ni Alubias) Bistec Empanado. Ensalada de Col. Fruta	Cena: Patata + Pescado + Fruta 28 Potaje de Judías. Tortilla de Papas a la Paisana con Jamón y Tomate. Postre Lácteo	Cena: Arroz + Carne + Fruta 29 Crema de Calabaza. Arroz a la Cubana con Salchichas. Fruta
	Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

mediterránea

(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
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

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28		29	30	31	1
4	 FESTIVO	5 Potaje de Verduras. Pasta con Salsa de Tomate. Fruta	6 Potaje de Judías. Tacos de Pescado. Tomate Aliñado. Fruta	7 Crema de Calabaza. Cinta de Cerdo en Salsa Arroz Blanco Rehogado. Fruta	8 Sopa de Letras. Estofado de Pollo. Papas a Cuadros. Fruta
11	Ensalada de Pasta con Mayonesa/Vinagreta. Pescado al Horno. Ensalada. Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 12 Crema de Calabaza. Jamoncitos de Pollo al Horno. Arroz Blanco Rehogado. Fruta	Cena: Patata + Carne + Fruta 13 Crema de Verduras. Ropa Vieja. Fruta	Cena: Legumbre + Huevo + Fruta 14 Crema de Zanahoria. Tortilla de Papas con Jamón y Tomate. Fruta	Cena: Verdura + Carne + Fruta 15 Potaje de Judías. Albóndigas de Pollo en Salsa. Papas Panaderas. Fruta
18	Cena: Legumbre + Carne + Fruta Crema de Calabaza. Cinta de Lomo al Horno en Salsa de Tomate. Calabacín Salteado Fruta	Cena: Verdura + Huevo + Fruta 19 Potaje de Judías. Cinta de Cerdo con Salsa Agridulce. Arroz Blanco Rehogado. Fruta	Cena: Patata + Pescado + Fruta 20 Crema de Verduras. Paella de Pollo. Fruta	Cena: Verdura + Carne + Fruta 21 Potaje de Lentejas. Huevos Revueltos con Champiñones. Finger de Pollo Caseros. Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 22 Crema de Calabacín. Pescado con Papas y Mojo. Fruta
25	Cena: Legumbre + Huevo + Fruta Crema de Zanahoria. Pasta con Salsa de Atún. Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 26 Potaje de Lentejas. Tacos de Pescado. Papas al Horno Fruta	Cena: Verdura + Carne + Fruta 27 Potaje de Verduras. Bistec Empanado. Ensalada de Col. Fruta	Cena: Patata + Pescado + Fruta 28 Potaje de Judías. Tortilla de Papas a la Paisana con Jamón y Tomate. Fruta	Cena: Arroz + Carne + Fruta 29 Crema de Calabaza. Arroz a la Cubana SIN Salchichas. Fruta
	Cena: Verdura + Huevo + Fruta	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Legumbre + Pescado + Fruta	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Fruta

mediterránea

(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
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

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28		29	30	31	1
4	 FESTIVO	5 Potaje de Verduras (sin Patata) 55g de Alubias 1 R de HC Pasta con Salsa de Tomate 67,5g de Pasta y 50g de Tomate Frito 2R de HC Postre Lácteo y Pan 2R de HC	6 Potaje de Judías (sin Batata) 110g de Alubias y 65g de Patata 3 R de HC Pescado al Horno. Tomate Aliñado. Fruta y Pan 2R de HC	7 Crema de Calabaza (sin Batata) 100g de Calabaza y 65g de Patata 1,5 R de HC Cinta de Cerdo a la Casera. Arroz Blanco Rehogado 57g de Arroz 1,5 R de HC Postre Lácteo y Pan 2R de HC	8 Sopa de Letras 45g de Fideos 1 R de HC Estofado de Pollo. Papas a Cuadros 60g de Patata Frita 2 R de HC Fruta y Pan 2R de HC
11	Ensalada de Pasta con Vinagreta 135g de Pasta 3 R de HC Pescado al Horno. Ensalada. Fruta y Pan 2R de HC	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 12 Crema de Calabaza (sin Batata) 100g de Calabaza y 65g de Patata 1,5 R de HC Jamoncitos de Pollo al Horno. Arroz Blanco Rehogado 57g de Arroz 1,5 R de HC Postre Lácteo y Pan 2R de HC	Cena: Patata + Carne + Lácteo 13 Crema de Verduras 100g de Zanahoria y 97,5 g de Patata 2 R de HC Ropa Vieja (sin Patata) 55g de Garbanzos 1 R de HC Fruta y Pan 2R de HC	Cena: Legumbre + Huevo + Fruta 14 Crema de Zanahoria 100g de Zanahoria 65g de Patata 1,5 R de HC Tortilla de Papas 45g de Patata Frita 1,5 R de HC Tomate Aliñado. Postre Lácteo y Pan 2R de HC	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 15 Potaje de Judías (sin Batata ni Patata) 110g de Alubias 2 R de HC Pollo en Salsa. Papas Panaderas 35g de Patata al Horno 1 R de HC Fruta y Pan 2R de HC
18	Cena: Legumbre + Carne + Fruta 18 Crema de Calabaza (sin Batata) 200g de Calabaza y 130g de Patata 3 R de HC Cinta de Lomo al Horno en Salsa de Tomate. Calabacín Salteado Fruta y Pan 2R de HC	Cena: Verdura + Huevo + Fruta 19 Potaje de Judías (sin Batata ni Patata) 82,5g de Alubia 1,5 R de HC Cinta de Cerdo al Horno. Arroz Blanco Rehogado 57g de Arroz 1,5 R de HC Postre Lácteo y Pan 2R de HC	Cena: Patata + Pescado + Lácteo 20 Crema de Verduras (sin Patata) 200g de Zanahoria 1 R de HC Paella de Pollo 76g de Arroz 2 R de HC Fruta y Pan 2R de HC	Cena: Verdura + Carne + Fruta 21 Potaje de Lentejas 100g de Lentejas 50g de Batata 3 R de HC Huevos Revueltos con Champiñones. Pollo a la Plancha. Postre Lácteo y Pan 2R de HC	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo 22 Crema de Calabacín 65g de Patata 1 R de HC Pescado con Papas y Mojo 130g de Patata 2 R de HC Fruta y Pan 2R de HC
25	Cena: Legumbre + Huevo + Fruta 25 Crema de Zanahoria (sin Patata) 200g de Zanahoria 1 R de HC Pasta con Salsa de Atún 67,5g de Pasta y 50g de Tomate Frito 2R de HC Fruta y Pan 2R de HC	Cena: Verdura + Pescado + Fruta 26 Potaje de Lentejas (sin Batata) 100g de Lentejas 2 R de HC Pescado a la Plancha. Papas con Ali Oli 30g de Patata Frita 1 R de HC Postre Lácteo y Pan 2R de HC	Cena: Verdura + Carne + Lácteo 27 Potaje de Verduras 110g de Alubias 65g de Patata 3 R de HC Pollo a la Plancha. Ensalada de Col. Fruta y Pan 2R de HC	Cena: Patata + Pescado + Fruta 28 Potaje de Judías (sin Batata ni Patata) 82,5g de Alubia 1,5 R de HC Tortilla de Papas a la Paisana 45g de Patata Frita 1,5 R de HC Tomate Aliñado. Postre Lácteo y Pan 2R de HC	Cena: Arroz + Carne + Fruta 29 Crema de Calabaza (sin Batata ni Patata) 200g de Calabaza 1 R de HC Arroz con Tortilla Francesa 76g de Arroz 2 R de HC Fruta y Pan 2R de HC
	Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Legumbre + Pescado + Lácteo	Cena: Verdura + Carne + Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

mediterránea

(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