

Lunes

- 2 Crema de Calabaza.
Pasta a la Boloñesa.
Fruta y Pan.

Martes

- 3 Potaje de Lentejas.
Flamenquines
Tomate Aliñado.
Postre Lácteo y Pan.

Miércoles

- 4 Crema de Verduras.
Pescado con Papas y Mojo.
Fruta y Pan.

Jueves

- 5 Potaje de Judías.
Pollo al Ajillo.
Arroz Blanco Rehogado.
Postre Lácteo y Pan.

Viernes



FESTIVO

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

9



FESTIVO

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 10 Potaje de Verduras.
Arroz a la Cubana SIN Salchichas.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Legumbre + Carne + Fruta

- 11 Crema de Zanahoria.
Pollo en Salsa.
Papas a Cuadros.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 12 Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado.
Ensalada.
Postre Lácteo y Pan.

- 13 Crema de Calabacín.
Pizza de Atún.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 17 Potaje de Judías.
Pollo a la Plancha.
Arroz Blanco Rehogado.
Fruta y Pan.

Cena: Legumbre + Huevo + Lácteo

- 18 Crema de Calabaza.
Tortilla de Papas.
Tomate Aliñado.
Fruta y Pan.

Cena: Arroz + Carne + Fruta

- 19 Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado.
Ensalada.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 20 Pasta con Salsa de Atún.
Finger de Pollo Caseros.
Tomate Aliñado.
Fruta y Pan.

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Cena: Verdura + Huevo + 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

- 2** Crema de Calabaza.
Pasta s/gluten s/huevo a la Boloñesa.
Fruta

Martes

- 3** Potaje de Lentejas.
Jamoncitos de Pollo al Horno.
Tomate Aliñado.
Postre Lácteo

Miércoles

- 4** Crema de Verduras.
Pescado con Papas y Mojo.
Fruta

Jueves

- 5** Potaje de Judías.
Pollo al Ajillo.
Arroz Blanco Rehogado.
Postre Lácteo

Viernes



FESTIVO

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

9



FESTIVO

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 10** Potaje de Verduras.
Arroz a la Cubana con Salchichas.
Postre Lácteo

Cena: Legumbre + Carne + Fruta

- 11** Crema de Zanahoria.
Cinta de Cerdo con Salsa de Champiñones.
Papas a Cuadros.
Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 12** Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado al Horno
Ensalada.
Postre Lácteo

- 13** Crema de Calabacín.
Cinta de Lomo al Horno en Salsa de Tomate.
Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 17** Potaje de Judías.
Vena Asada
Arroz Blanco Rehogado.
Fruta

Cena: Legumbre + Huevo + Lácteo

- 18** Crema de Calabaza.
Tortilla de Papas con Jamón y Tomate.
Fruta

Cena: Arroz + Carne + Fruta

- 19** Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado al Horno
Ensalada.
Postre Lácteo

- 20** Pasta s/gluten s/huevo con Salsa de Atún.
Tiras de Pollo al Horno
Tomate Aliñado.
Fruta

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Cena: Verdura + Huevo + 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

Lunes

- 2 Crema de Calabaza.
Pasta a la Boloñesa.

Fruta y Pan.

Martes

- 3 Potaje de Lentejas.
Pollo Empanado Casero.
Tomate Aliñado.
Postre Lácteo y Pan.

Miércoles

- 4 Crema de Verduras.
Cinta de Cerdo al Horno.
Papas con Mojo.
Fruta y Pan.

Jueves

- 5 Potaje de Judías.
Pollo al Ajillo.
Arroz Blanco Rehogado.
Postre Lácteo y Pan.

Viernes



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 9
FESTIVO

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 10 Potaje de Verduras.
Arroz a la Cubana con Salchichas.

Postre Lácteo y Pan.

Cena: Legumbre + Carne + Fruta

- 11 Crema de Zanahoria.
Cinta de Cerdo con Salsa de Champiñones.
Papas a Cuadros.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 12 Potaje de Lentejas.
Pollo a la Plancha.
Ensalada.
Postre Lácteo y Pan.

- 13 Crema de Calabacín.
Pizza de Atún y Jamón.

Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 17 Potaje de Judías.
Vena Asada
Arroz Blanco Rehogado.
Fruta y Pan.

Cena: Legumbre + Huevo + Lácteo

- 18 Crema de Calabaza.
Tortilla de Papas con Jamón y Tomate.

Fruta y Pan.

Cena: Arroz + Carne + Fruta

- 19 Potaje de Lentejas.
Cinta de Cerdo en Salsa
Ensalada.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 20 Pasta con Salsa de Atún.
Finger de Pollo Caseros.
Tomate Aliñado.
Fruta y Pan.

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Cena: Verdura + Huevo + 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

- 2 Crema de Calabaza.
Pasta a la Boloñesa.

Fruta y Pan.

Martes

- 3 Potaje de Lentejas.
Flamenquines
Tomate Aliñado.
Postre Lácteo y Pan.

Miércoles

- 4 Crema de Verduras.
Pescado con Papas y Mojo (sin Comino)

Fruta y Pan.

Jueves

- 5 Potaje de Judías.
Pollo al Ajillo.
Arroz Blanco Rehogado.
Postre Lácteo y Pan.

Viernes



FESTIVO

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 9
FESTIVO

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 10 Potaje de Verduras.
Arroz a la Cubana con Salchichas.

Postre Lácteo y Pan.

Cena: Legumbre + Carne + Fruta

- 11 Crema de Zanahoria.
Cinta de Cerdo con Salsa de Champiñones.
Papas a Cuadros.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 12 Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado.
Ensalada.
Postre Lácteo y Pan.

- 13 Crema de Calabacín.
Pizza de Atún y Jamón.

Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 17 Potaje de Judías.
Vena Asada
Arroz Blanco Rehogado.
Fruta y Pan.

Cena: Legumbre + Huevo + Lácteo

- 18 Crema de Calabaza.
Tortilla de Papas con Jamón y Tomate.

Fruta y Pan.

Cena: Arroz + Carne + Fruta

- 19 Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado.
Ensalada.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 20 Pasta con Salsa de Atún.
Finger de Pollo Caseros.
Tomate Aliñado.
Fruta y Pan.

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Cena: Verdura + Huevo + 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

- 2 Crema de Calabaza.
Pasta a la Boloñesa.
Fruta y Pan.

Martes

- 3 Potaje de Lentejas.
Flamenquines
Tomate Aliñado.
Postre Lácteo y Pan.

Miércoles

- 4 Crema de Verduras.
Pescado con Papas y Mojo (sin Comino)
Fruta y Pan.

Jueves

- 5 Potaje de Judías.
Pollo al Ajillo.
Arroz Blanco Rehogado.
Postre Lácteo y Pan.

Viernes



FESTIVO

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

9



FESTIVO

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 10 Potaje de Verduras.
Arroz a la Cubana con Salchichas.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Legumbre + Carne + Fruta

- 11 Crema de Zanahoria.
Cinta de Cerdo con Salsa de Champiñones.
Papas a Cuadros.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 12 Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado.
Ensalada.
Postre Lácteo y Pan.

- 13 Crema de Calabacín.
Pizza de Atún y Jamón.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 17 Potaje de Judías.
Vena Asada
Arroz Blanco Rehogado.
Fruta y Pan.

Cena: Legumbre + Huevo + Lácteo

- 18 Crema de Calabaza.
Tortilla de Papas con Jamón y Tomate.
Fruta y Pan.

Cena: Arroz + Carne + Fruta

- 19 Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado.
Ensalada.
Postre Lácteo y Pan.

- 20 Pasta con Salsa de Atún.
Finger de Pollo Caseros.
Tomate Aliñado.
Fruta y Pan.

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Cena: Verdura + Huevo + 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

- 2** Crema de Calabaza.
Pasta s/gluten s/huevo a la Boloñesa.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

9



FESTIVO

- 16** Crema de Verduras.
Albóndigas de Pollo en Salsa.
Papas a Cuadros.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Pasta + Pescado + Fruta

Martes

- 3** Potaje de Lentejas.
Jamoncitos de Pollo al Horno.
Tomate Aliñado.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 10** Potaje de Verduras.
Arroz con Salchichas. (sin Ketchup)
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 17** Potaje de Judías.
Vena Asada
Arroz Blanco Rehogado.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

- 4** Crema de Verduras.
Pescado con Papas y Mojo.
Fruta y Pan.

Cena: Legumbre + Carne + Fruta

- 11** Crema de Zanahoria.
Cinta de Cerdo con Salsa de Champiñones.
Papas a Cuadros.
Fruta y Pan.

Cena: Legumbre + Pescado + Lácteo

- 18** Crema de Calabaza.
Cinta de Lomo al Horno en Salsa de Tomate.
Fruta y Pan.

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Jueves

- 5** Potaje de Judías.
Pollo al Ajillo.
Arroz Blanco Rehogado.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 12** Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado al Horno
Ensalada.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Arroz + Carne + Fruta

- 19** Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado al Horno
Ensalada.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Verdura + Carne + Fruta

Viernes



FESTIVO

- 6**
- 13** Crema de Calabacín.
Pizza de Atún y Jamón.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 20** Pasta con Salsa de Atún.
Tiras de Pollo al Horno
Tomate Aliñado.
Fruta y Pan.

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

MENÚ DICIEMBRE 2024 SAN IGNACIO DE

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

Lunes

- 2 Crema de Calabaza.
Pasta a la Boloñesa.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 9 
FESTIVO

- 16 Crema de Calabaza.
Albóndigas de Pollo en Salsa.
Papas a Cuadros.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

Martes

- 3 Potaje de Lentejas.
Flamenquines
Tomate Aliñado.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 10 Potaje de Verduras (sin Menestra ni Alubias Blancas)
Arroz a la Cubana con Salchichas.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 17 Potaje de Judías.
Vena Asada
Arroz Blanco Rehogado.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

- 4 Crema de Calabacín.
Pescado con Papas y Mojo.
Fruta y Pan.

Cena: Legumbre + Carne + Fruta

- 11 Crema de Zanahoria.
Cinta de Cerdo con Salsa de Champiñones.
Papas a Cuadros.
Fruta y Pan.

Cena: Legumbre + Huevo + Lácteo

- 18 Crema de Calabaza.
Tortilla de Papas con Jamón y Tomate.
Fruta y Pan.

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Jueves

- 5 Potaje de Judías.
Pollo al Ajillo.
Arroz Blanco Rehogado.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 12 Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado.
Ensalada.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Arroz + Carne + Fruta

- 19 Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado.
Ensalada.
Postre Lácteo y Pan.

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Viernes



- 6 Crema de Calabacín.
Pizza de Atún y Jamón.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 20 Pasta con Salsa de Atún.
Finger de Pollo Caseros.
Tomate Aliñado.
Fruta y Pan.

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

Lunes

- 2** Crema de Puerros
Pasta a la Boloñesa (Cebolla ni Zanahoria) con Tomate Natural
Postre Lácteo

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

9



FESTIVO

- 16** Crema de Puerros
Pollo en Salsa (sin Cebolla)
Papas a Cuadros.
Postre Lácteo

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

Martes

- 3** Potaje de Lentejas (sin Cebolla, Batata, Calabaza ni Zanahoria) con Tomate Natural
Pollo Empanado Casero.
Tomate Aliñado.
Postre Lácteo

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 10** Potaje de Verduras (sin Alubia, Calabaza, Cebolla, Maíz, Zanahoria ni Guisantes) con Tomate Natural
Arroz con Tortilla Francesa.
Postre Lácteo

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 17** Potaje de Judías (sin Batata, Calabaza, Cebolla ni Zanahoria) con Tomate Natural
Vena Asada
Arroz Blanco Rehogado.
Postre Lácteo

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

- 4** Crema de Calabacín (sin Zanahoria, Batata ni Cebolla)
Pescado con Papas y Mojo.
Postre Lácteo

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 11** Crema de Espinacas (sin Cebolla)
Cinta de Cerdo con Salsa de Champiñones.
Papas a Cuadros.
Postre Lácteo

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 18** Crema de Espinacas (sin Cebolla)
Tortilla de Papas (sin Cebolla)
Tomate Aliñado.
Postre Lácteo

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Jueves

- 5** Potaje de Judías (sin Batata, Calabaza, Cebolla ni Zanahoria) con Tomate Natural
Pollo al Ajillo.
Arroz Blanco Rehogado.
Postre Lácteo

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 12** Potaje de Lentejas (sin Cebolla, Batata, Calabaza ni Zanahoria) con Tomate Natural
Tacos de Pescado.
Ensalada (sin Zanahoria ni Maíz)
Postre Lácteo

Cena: Arroz + Carne + Fruta

- 19** Potaje de Lentejas (sin Cebolla, Batata, Calabaza ni Zanahoria) con Tomate Natural
Tacos de Pescado.
Ensalada (sin Zanahoria ni Maíz)
Postre Lácteo

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Viernes



FESTIVO

- 6** Crema de Calabacín (sin Zanahoria, Batata ni Cebolla)
Cinta de Cerdo al Horno.
Postre Lácteo
- 13** Crema de Calabacín (sin Zanahoria, Batata ni Cebolla)
Cinta de Cerdo al Horno.
Postre Lácteo
- 20** Pasta con Salsa de Atún (sin Tomate Frito ni Cebolla)
Finger de Pollo Caseros.
Tomate Aliñado.
Postre Lácteo

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

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

MENÚ DICIEMBRE 2024 SAN IGNACIO DE

Sin Proteína de la Leche de Vaca - - CEIP San Ignacio de Loyola

Lunes

- 2 Crema de Calabaza.
Pasta a la Boloñesa.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 9 
FESTIVO

- 16 Crema de Verduras.
Albóndigas de Pollo en Salsa.
Papas a Cuadros.
Yogur de Soja y Pan.

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

Martes

- 3 Potaje de Lentejas.
Pollo Empanado Casero.
Tomate Aliñado.
Yogur de Soja y Pan.

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 10 Potaje de Verduras.
Arroz a la Cubana SIN Salchichas.
Yogur de Soja y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 17 Potaje de Judías.
Vena Asada
Arroz Blanco Rehogado.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

Miércoles

- 4 Crema de Verduras.
Pescado con Papas y Mojo.
Fruta y Pan.

Cena: Legumbre + Carne + Fruta

- 11 Crema de Zanahoria.
Cinta de Cerdo con Salsa de Champiñones.
Papas a Cuadros.
Fruta y Pan.

Cena: Legumbre + Huevo + Fruta

- 18 Crema de Calabaza.
Tortilla de Papas con Jamón y Tomate.
Fruta y Pan.

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Jueves

- 5 Potaje de Judías.
Pollo al Ajillo.
Arroz Blanco Rehogado.
Yogur de Soja y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 12 Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado.
Ensalada.
Yogur de Soja y Pan.


Cena: Arroz + Carne + Fruta

- 19 Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado.
Ensalada.
Yogur de Soja y Pan.

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Viernes



- 6 
FESTIVO
- 13 Crema de Calabacín.
Cinta de Lomo al Horno en Salsa de Tomate.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 20 Pasta con Salsa de Atún.
Finger de Pollo Caseros.
Tomate Aliñado.
Fruta y Pan.

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
EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL
FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

MENÚ DICIEMBRE 2024 SAN IGNACIO DE

Sin Huevo Crudo, Leche (si de Soja), Nuez ni Avelana - - CEIP San Ignacio

Lunes

- 2 Crema de Calabaza.
Pasta a la Boloñesa.
Fruta y Pan.

Martes

- 3 Potaje de Lentejas.
Pollo Empanado Casero.
Tomate Aliñado.
Yogur de Soja y Pan.

Miércoles

- 4 Crema de Verduras.
Pescado con Papas y Mojo (sin Comino)
Fruta y Pan.

Jueves

- 5 Potaje de Judías.
Pollo al Ajillo.
Arroz Blanco Rehogado.
Yogur de Soja y Pan.

Viernes



FESTIVO

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 9
FESTIVO

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 10 Potaje de Verduras.
Arroz a la Cubana SIN Salchichas.
Yogur de Soja y Pan.

Cena: Legumbre + Carne + Fruta

- 11 Crema de Zanahoria.
Cinta de Cerdo con Salsa de Champiñones.
Papas a Cuadros.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 12 Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado.
Ensalada.
Yogur de Soja y Pan.

- 13 Crema de Calabacín.
Cinta de Lomo al Horno en Salsa de Tomate.
Fruta y Pan.

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 16 Crema de Verduras.
Albóndigas de Pollo en Salsa.
Papas a Cuadros.
Yogur de Soja y Pan.

- 17 Potaje de Judías.
Vena Asada
Arroz Blanco Rehogado.
Fruta y Pan.

Cena: Legumbre + Huevo + Lácteo

- 18 Crema de Calabaza.
Tortilla de Papas con Jamón y Tomate.
Fruta y Pan.

Cena: Arroz + Carne + Fruta

- 19 Potaje de Lentejas.
Tacos de Pescado.
Ensalada.
Yogur de Soja y Pan.

- 20 Pasta con Salsa de Atún.
Finger de Pollo Caseros.
Tomate Aliñado.
Fruta y Pan.

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Cena: Verdura + Huevo + 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

2 Crema de Calabaza (sin Batata ni Patata) 200g de Calabaza 1 R de HC
Pasta a la Boloñesa con Tomate Natural 90g de Pasta 2 R de HC

Fruta y Pan 2R de HC

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

9



FESTIVO

16 Crema de Verduras 100g de Zanahoria y 97,5 g de Patata 2 R de HC
Pollo en Salsa.

Papas a Cuadros. 30g de Patata Frita 1 R de HC
Postre Lácteo y Pan 2R de HC

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

Martes

3 Potaje de Lentejas 100g de Lentejas 50g de Batata 3 R de HC
Pollo a la Plancha.

Tomate Aliñado.

Postre Lácteo y Pan 2R de HC

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

10 Potaje de Verduras (sin Patata) 55g de Alubias 1 R de HC
Arroz con Tortilla Francesa 76g de Arroz 2 R de HC

Postre Lácteo y Pan 2R de HC

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

17 Potaje de Judías (sin Batata ni Patata) 110g de Alubias 2 R de HC
Vena Asada

Arroz Blanco Rehogado 38g de Arroz 1 R de HC
Fruta y Pan 2R de HC

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

4 Crema de Verduras 100g de Zanahoria y 97,5 g de Patata 2 R de HC
Pescado al Horno.

Papas con Mojo 65g de Patata 1 R de HC

Fruta y Pan 2R de HC

Cena: Legumbre + Carne + Fruta

11 Crema de Zanahoria 100g de Zanahoria 65g de Patata 1,5 R de HC
Cinta de Cerdo con Salsa de Champiñones.

Papas a Cuadros 45g de Patata Frita 1,5 R de HC
Fruta y Pan 2R de HC

Cena: Legumbre + Huevo + Lácteo

18 Crema de Calabaza (sin Batata) 100g de Calabaza y 65g de Patata 1,5 R de HC
Tortilla de Papas 45g de Patata Frita 1,5 R de HC
Tomate Aliñado.

Fruta y Pan 2R de HC

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Jueves

5 Potaje de Judías (sin Batata ni Patata) 110g de Alubias 2 R de HC
Pollo al Ajillo.

Arroz Blanco Rehogado 38g de Arroz 1 R de HC

Postre Lácteo y Pan 2R de HC

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

12 Potaje de Lentejas 100g de Lentejas 50g de Batata 3 R de HC
Tacos de Pescado al Horno

Ensalada.

Postre Lácteo y Pan 2R de HC

Cena: Arroz + Carne + Fruta

19 Potaje de Lentejas 100g de Lentejas 50g de Batata 3 R de HC
Tacos de Pescado al Horno

Ensalada.

Postre Lácteo y Pan 2R de HC

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Viernes



FESTIVO

6

13

Crema de Calabacín 50g de Boniato 130g de Patata 3 R de HC
Cinta de Lomo al Horno en Salsa de Tomate Natural

Fruta y Pan 2R de HC

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

20 Pasta con Salsa de Atún 112,5g de Pasta 50g de Tomate Frito 3 R de HC
Tiras de Pollo al Horno

Tomate Aliñado.

Fruta y Pan 2R de HC

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