

MENÚ PRIMER TRIMESTRE

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2022/2023



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE LENTEJAS ATÚN EN ACEITE PAPAS GUISADAS CON MOJO VERDE FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA A LA MARINERA NUGGETS DE POLLO ENSALADA DE BETERRADA Y ZANAHORIA FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS ROPA VIEJA TRADICIONAL FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS CINTA DE CERDO EN SALSA ARROZ PILAF LÁCTEO, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS FIDEUÀ DE FOGONERO RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.
	E 768 P 41 L 22 H 104 Tortilla francesa con verduritas salteadas	E 518 P 23 L 18 H 62 Merluza al horno con panaché de verduras	E 660 P 25 L 14 H 111 Tacos de atún con champiñones salteados	E 772 P 31 L 32 H 89 Ensalada de lentejas o garbanzos con atún.	E 509 P 15 L 6 H 95 Sopa juliana y tortilla francesa.
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES FIGURITAS DE MERLUZA ENSALADA GRIEGA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS ESTOFADO DE CERDO CON VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO PECHUGA DE POLLO CON MOJO ROJO PAPAS AL VAPOR FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS SPAGUETTIS CON TOMATE Y ATÚN QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS EN SALSA DE MOSTAZA ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.
	E 668 P 20 L 31 H 78 Judías verdes con patatas, zanahoria y jamón serrano	E 849 P 34 L 39 H 90 Cazón al horno con ensalada de rúcula	E 580 P 42 L 11 H 74 Espinacas salteadas con pasas y lenguado al horno	E 690 P 20 L 21 H 104 Cinta de cerdo con coliflor salteada	E 607 P 27 L 15 H 90 Huevos rellenos con atún y ensalada
C	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS ATÚN EN ACEITE EN MOJO VERDE PAPAS GUISADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE BUBANGOS EMPANADILLAS DE BONITO ENSALADA CON ACEITUNAS Y BROTES DE SOJA FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE AVE CON HORTELANA FILO DE TERNERA EN SALSA SALTEADO DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS LÁCTEO, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BERROS MACARRONES CON POLLO QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS ARROZ A LA CUBANA CON HUEVOS Y SALCHICHAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.
	E 746 P 37 L 24 H 97 Pastel de verdura con guarnición de espárragos	E 755 P 17 L 46 H 69 Lomo de merluza a la plancha con ensalada	E 557 P 37 L 12 H 75 Tortilla francesa y ensalada	E 610 P 22 L 16 H 92 Pescado blanco con champiñones salteados	E 781 P 21 L 36 H 92 Parrillada de verduras con jamón serrano
D	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABACINES CHURROS DE PESCADO ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BERROS PECHUGA DE POLLO EN SALSA ARROZ TRES DELICIAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA FOGONERO CON MOJO VERDE PAPAS GUISADAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ESPINACAS TALLARINES A LA BOLONESA QUESO RALLADO. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PESCADO CARNE EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS. LÁCTEO, PAN BLANCO.
	E 755 P 19 L 39 H 81 Guisantes salteados con huevo cocido.	E 607 P 39 L 13 H 82 Tortilla francesa con láminas de tomate y orégano.	E 535 P 20 L 16 H 79 Merluza al horno con verduritas salteadas.	E 585 P 22 L 16 H 86 Salteado de verduras con gambas.	E 616 P 39 L 15 H 83 Crema de verduras y palometa con tomate.
E	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE LETRAS ARROZ AMARILLO CON CARNE RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. ATÚN EN ADOBO PAPAS GUISADAS LÁCTEO, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS SPAGUETTIS CON TOMATE Y HUEVO DURO QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE JUDIAS. LOMO EN SALSA DE MANZANA MENESTRA DE VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS CROQUETAS DE MERLUZA ENSALADA DE TOMATE Y MAÍZ FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.
	E 631 P 21 L 16 H 99 Pescado en salsa con ensalada verde.	E 763 P 52 L 26 H 83 Menestra de verduras salteadas con dados de pavo.	E 679 P 24 L 22 H 97 Crema de verduras y huevo revueltos con tomate.	E 627 P 26 L 32 H 85 Pizza casera con pimiento, cebolla, tomate y atún.	E 664 P 17 L 37 H 66 Cazón al horno con champiñones.

L M X J V S D

SEPTIEMBRE 2022

A		1	2	3	4	
B	5	6	7	8	9	10 11
C	12	13	14	15	16	17 18
D	19	20	21	22	23	24 25
E	26	27	28	29	30	

L M X J V S D

OCTUBRE 2022

E						1 2
A	3	4	5	6	7	8 9
B	10	11	12	13	14	15 16
C	17	18	19	20	21	22 23
D	24	25	26	27	28	29 30
E	31					

L M X J V S D

NOVIEMBRE 2022

E	1	2	3	4	5	6
A	7	8	9	10	11	12 13
B	14	15	16	17	18	19 20
C	21	22	23	24	25	26 27
D	28	29	30			

Valores Nutricionales:

- ENERGÍA Kcal
- PROTEÍNAS gr.
- LÍPIDOS gr.
- HIDRATOS DE CARBONO gr.

Recomendación para la CENA.

Menú elaborado con verduras frescas locales
 Los pescados utilizados son: ATÚN, FOGONERO Y MERLUZA
 * ESTE MENÚ PUEDE SUFRIR CAMBIOS DEBIDO A LAS CIRCUNSTANCIAS DEL MERCADO

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:
 -María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.
 -María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ PRIMER TRIMESTRE - NO LECHE - Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2022/2023

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE LENTEJAS ATÚN EN ACEITE PAPAS GUIADAS CON MOJO VERDE FRUTA NATURL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA A LA MARINERA POLLO AL HORNO CON MOJO ROJO ENSALADA DE BETERRADA Y ZANAHORIA FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS ROPA VIEJA TRADICIONAL FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS CINTA DE CERDO EN SALSA ARROZ PILAF COMPOTA, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS FIDEUÁ DE FOGONERO RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES DADOS DE PESCADO ENSALADA GRIEGA SIN LACTOSA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS ESTOFADO DE CERDO CON VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO PECHUGA DE POLLO CON MOJO ROJO PAPAS AL VAPOR FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS SPAGUETTIS CON TOMATE Y ATÚN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS CASERAS EN SALSA ARROZ BLANCO COMPOTA, PAN BLANCO.
C	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS ATÚN EN ACEITE CON MOJO VERDE PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE BUBANGOS TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA CON ACEITUNAS Y BROTES DE SOJA FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE AVE CON HORTELANA FILO DE TERNERA EN SALSA SALTEADO DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS COMPOTA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE BERROS MACARRONES CON POLLO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO Y SALCHICHAS SIN LACTOSA FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.
D	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABACINES CINTA DE CERDO ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BERROS PECHUGA DE POLLO EN SALSA ARROZ TRES DELICIAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA FOGONERO EN MOJO VERDE PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ESPINACAS TALLARINES A LA BOLONESA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PESCADO CARNE EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS. COMPOTA, PAN BLANCO.
E	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE LETRAS ARROZ AMARILLO CON CARNE RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. ATÚN EN ADOBO PAPAS GUIADAS COMPOTA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS SPAGUETTIS CON TOMATE Y HUEVO DURO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE JUDIAS. LOMO EN SALSA DE MANZANA MENESTRA DE VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA DE TOMATE Y MAÍZ FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.

	L	M	X	J	V	S	D
	SEPTIEMBRE 2022						
A				1	2	3	4
B	5	6	7	8	9	10	11
C	12	13	14	15	16	17	18
D	19	20	21	22	23	24	25
E	26	27	28	29	30		

	L	M	X	J	V	S	D
	OCTUBRE 2022						
E					1	2	
A	3	4	5	6	7	8	9
B	10	11	12	13	14	15	16
C	17	18	19	20	21	22	23
D	24	25	26	27	28	29	30
E	31						

	L	M	X	J	V	S	D
	NOVIEMBRE 2022						
E	1	2	3	4	5	6	
A	7	8	9	10	11	12	13
B	14	15	16	17	18	19	20
C	21	22	23	24	25	26	27
D	28	29	30				

Menu elaborado con verduras frescas locales
Los pescado utilizados son: ATUN , FOGONERO Y MERLUZA

* ESTE MENU PUEDE SUFRIR CAMBIOS DEBIDO A LAS CIRCUNSTANCIAS DEL MERCADO

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ PRIMER TRIMESTRE - NO PROTEÍNA DE LA LECHE - Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2022/2023

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE LENTEJAS ATÚN EN ACEITE PAPAS GUIADAS CON MOJO VERDE FRUTA NATURL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA A LA MARINERA POLLO AL HORNO CON MOJO ROJO ENSALADA DE BETERRADA Y ZANAHORIA FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS ROPA VIEJA TRADICIONAL SIN PLV FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS CINTA DE CERDO EN SALSA ARROZ PILAF COMPOTA, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS FIDEUÁ DE FOGONERO RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES DADOS DE PESCADO ENSALADA GRIEGA SIN PLV FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS GUISANTES COMPUESTOS CON HUEVO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO SIN PLV PECHUGA DE POLLO CON MOJO ROJO PAPAS AL VAPOR FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS SPAGUETTIS CON TOMATE Y ATÚN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS CASERAS EN SALSA ARROZ BLANCO COMPOTA, PAN BLANCO.
C	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS ATÚN EN ACEITE CON MOJO VERDE PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE BUBANGOS TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA CON ACEITUNAS Y BROTES DE SOJA FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE AVE CON HORTELANA CINTA DE CERDO EN SALSA SALTEADO DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS COMPOTA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE BERROS MACARRONES CON POLLO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO Y SALCHICHAS SIN PLV FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.
D	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABACINES LOMO ASADO ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BERROS PECHUGA DE POLLO EN SALSA ARROZ TRES DELICIAS SIN PLV FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA FOGONERO EN MOJO VERDE PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ESPINACAS TALLARINES CON ATÚN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PESCADO PAVO EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS. COMPOTA, PAN BLANCO.
E	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE LETRAS ARROZ AMARILLO CON VERDURAS RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. ATÚN EN ADOBO PAPAS GUIADAS COMPOTA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS SPAGUETTIS CON TOMATE Y HUEVO DURO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE JUDIAS. LOMO EN SALSA DE MANZANA MENESTRA DE VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA DE TOMATE Y MAÍZ FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.

	L	M	X	J	V	S	D
	SEPTIEMBRE 2022						
A				1	2	3	4
B	5	6	7	8	9	10	11
C	12	13	14	15	16	17	18
D	19	20	21	22	23	24	25
E	26	27	28	29	30		

	L	M	X	J	V	S	D
	OCTUBRE 2022						
E					1	2	
A	3	4	5	6	7	8	9
B	10	11	12	13	14	15	16
C	17	18	19	20	21	22	23
D	24	25	26	27	28	29	30
E	31						

	L	M	X	J	V	S	D
	NOVIEMBRE 2022						
E	1	2	3	4	5	6	
A	7	8	9	10	11	12	13
B	14	15	16	17	18	19	20
C	21	22	23	24	25	26	27
D	28	29	30				

Menu elaborado con verduras frescas locales
Los pescado utilizados son: ATUN , FOGONERO Y MERLUZA

* ESTE MENU PUEDE SUFRIR CAMBIOS DEBIDO A LAS CIRCUNSTANCIAS DEL MERCADO

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ PRIMER TRIMESTRE - NO PESCADO

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2022/2023

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE LENTEJAS TACOS DE PAVO CON MOJO VERDE PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS POLLO AL HORNO CON MOJO ROJO ENSALADA DE BETERRADA Y ZANAHORIAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS ROPA VIEJA TRADICIONAL FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS CINTA DE CERDO EN SALSA ARROZ PILAF LÁCTEO, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS FIDEUÁ DE VERDURAS RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA GRIEGA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS ESTOFADO DE CERDO CON VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO PECHUGA DE POLLO CON MOJO ROJO PAPAS AL VAPOR FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS SPAGUETTIS CON TOMATE QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS EN SALSA DE MOSTAZA ARROZ BLANCO LÁCTEO, PAN BLANCO.
C	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS CINTA DE CERDO EN SALSA PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE BUBANGOS DADOS DE POLLO SALTEADOS ENSALADA CON ACEITUNAS Y BROTES DE SOJA FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE AVE CON HORTELANA FILO DE TERNERA EN SALSA SALTEADO DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS LÁCTEO, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE BERROS MACARRONES CON POLLO QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS ARROZ A LA CUBANA CON HUEVOS Y SALCHICHAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.
D	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABACINES LOMO ASADO ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BERROS PECHUGA DE POLLO EN SALSA ARROZ TRES DELICIAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE CALABAZA TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN ZANAHORIAS BABY FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ESPINACAS TALLARINES A LA BOLONESA QUESO RALLADO. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS CARNE EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS. LÁCTEO, PAN BLANCO.
E	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE LETRAS ARROZ AMARILLO CON CARNE RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. TAQUITOS DE PAVO EN ADOBO PAPAS GUIADAS LÁCTEO, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS SPAGUETTIS CON TOMATE Y HUEVO DURO QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE JUDIAS. LOMO EN SALSA DE MANZANA MENESTRA DE VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA DE TOMATE Y MAÍZ FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.

L	M	X	J	V	S	D
SEPTIEMBRE 2022						
A			1	2	3	4
B	5	6	7	8	9	10
C	12	13	14	15	16	17
D	19	20	21	22	23	24
E	26	27	28	29	30	

L	M	X	J	V	S	D
OCTUBRE 2022						
E					1	2
A	3	4	5	6	7	8
B	10	11	12	13	14	15
C	17	18	19	20	21	22
D	24	25	26	27	28	29
E	31					

L	M	X	J	V	S	D
NOVIEMBRE 2022						
E	1	2	3	4	5	6
A	7	8	9	10	11	12
B	14	15	16	17	18	19
C	21	22	23	24	25	26
D	28	29	30			

Menu elaborado con verduras frescas locales
* ESTE MENU PUEDE SUFRIR CAMBIOS DEBIDO A LAS CIRCUNSTANCIAS DEL MERCADO

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:
- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.
- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ PRIMER TRIMESTRE - NO CARNE

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2022/2023

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE LENTEJAS ATÚN EN ACEITE PAPAS GUIADAS CON MOJO VERDE FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA A LA MARINERA CROQUETAS DE PESCADO ENSALADA DE BETERRADA Y ZANAHORIAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS ROPA VIEJA TRADICIONAL SIN CARNE FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS TORTILLA DE PAPAS JUDÍAS VERDES LÁCTEO, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS FIDEUÁ DE FOGONERO RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES FIGURITAS DE MERLUZA ENSALADA GRIEGA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS GUISANTES COMPUESTOS CON HUEVO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO SIN CARNE TORTILLA FRANCESA COLIFLOR AL VAPOR FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS SPAGUETTIS CON TOMATE Y ATÚN QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS PESCADO ENCEBOLLADO ARROZ BLANCO LÁCTEO, PAN BLANCO.
C	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS ATÚN EN ACEITE CON MOJO VERDE PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE BUBANGOS EMPANADILLAS DE BONITO ENSALADA CON ACEITUNAS Y BROTES DE SOJA FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS HAMBURGUESAS DE GUISANTES EN SALSA SALTEADO DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS LÁCTEO, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE BERROS MACARRONES CON TOMATE Y VERDURAS QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO Y PLÁTANO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.
D	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABACINES CHURROS DE PESCADO ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BERROS TORTILLA ESPAÑOLA ARROZ TRES DELICIAS SIN CARNE FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA FOGONERO CON MOJO VERDE PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ESPINACAS TALLARINES CON TOMATE Y ATÚN QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PESCADO ROPA VIEJA DE VERDURAS LÁCTEO, PAN BLANCO.
E	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS ARROZ AMARILLO CON VERDURAS RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. ATÚN EN ADOBO PAPAS GUIADAS LÁCTEO, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS SPAGUETTIS CON TOMATE Y HUEVO DURO QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE JUDIAS. FOGONERO ENCEBOLLADO MENESTRA DE VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS CROQUETAS DE MERLUZA ENSALADA DE TOMATE Y MAÍZ FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.

	L	M	X	J	V	S	D
	SEPTIEMBRE 2022						
A				1	2	3	4
B	5	6	7	8	9	10	11
C	12	13	14	15	16	17	18
D	19	20	21	22	23	24	25
E	26	27	28	29	30		

	L	M	X	J	V	S	D
	OCTUBRE 2022						
E						1	2
A	3	4	5	6	7	8	9
B	10	11	12	13	14	15	16
C	17	18	19	20	21	22	23
D	24	25	26	27	28	29	30
E	31						

	L	M	X	J	V	S	D
	NOVIEMBRE 2022						
E	1	2	3	4	5	6	
A	7	8	9	10	11	12	13
B	14	15	16	17	18	19	20
C	21	22	23	24	25	26	27
D	28	29	30				

Menu elaborado con verduras frescas locales
Los pescado utilizados son: ATUN , FOGONERO Y MERLUZA

* ESTE MENU PUEDE SUFRIR CAMBIOS DEBIDO A LAS CIRCUNSTANCIAS DEL MERCADO

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ PRIMER TRIMESTRE - VEGETARIANO

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2022/2023

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE LENTEJAS TOFU EN MOJO VERDE PAPAS GUIADAS CON MOJO VERDE FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA CROQUETAS DE ESPINACAS ENSALADA DE BETERRADA Y ZANAHORIAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS ROPA VIEJA TRADICIONAL DE VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS TORTILLA DE PAPAS JUDÍAS VERDES LÁCTEO, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS FIDEUÁ DE VERDURAS RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES ROLLITOS DE PRIMAVERA ENSALADA GRIEGA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS GUISANTES COMPUESTOS CON HUEVO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO VEGETARIANO TORTILLA FRANCESA COLIFLOR AL VAPOR FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS SPAGUETTIS CON TOMATE QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS TOFU ENCEBOLLADO ARROZ BLANCO LÁCTEO, PAN BLANCO.
C	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS REVUELTO DE VERDURAS PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE BUBANGOS CROQUETAS DE ESPINACAS ENSALADA CON ACEITUNAS Y BROTES DE SOJA FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS HAMBURGUESAS DE GUISANTES EN SALSA SALTEADO DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS LÁCTEO, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE BERROS MACARRONES CON TOMATE Y VERDURAS QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO Y SALCHICHAS VEGANAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.
D	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABACINES ROLLITOS DE PRIMAVERA ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BERROS TORTILLA ESPAÑOLA ARROZ TRES DELICIAS CON VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA TOFU SALTEADO PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ESPINACAS TALLARINES CON TOMATE QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS ROPA VIEJA DE VERDURAS LÁCTEO, PAN BLANCO.
E	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS ARROZ AMARILLO CON VERDURAS RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. PROTEÍNA DE SOJA EN ADOBO PAPAS GUIADAS LÁCTEO, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS SPAGUETTIS CON TOMATE Y HUEVO DURO QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE JUDIAS. TORTILLA FRANCESA MENESTRA DE VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS CROQUETAS DE ESPINACAS ENSALADA DE TOMATE Y MAÍZ FRUTA NATURAL, PAN BLANCO.

L	M	X	J	V	S	D
SEPTIEMBRE 2022						
A			1	2	3	4
B	5	6	7	8	9	10
C	12	13	14	15	16	17
D	19	20	21	22	23	24
E	26	27	28	29	30	

L	M	X	J	V	S	D
OCTUBRE 2022						
E					1	2
A	3	4	5	6	7	8
B	10	11	12	13	14	15
C	17	18	19	20	21	22
D	24	25	26	27	28	29
E	31					

L	M	X	J	V	S	D
NOVIEMBRE 2022						
E	1	2	3	4	5	6
A	7	8	9	10	11	12
B	14	15	16	17	18	19
C	21	22	23	24	25	26
D	28	29	30			

Menu elaborado con verduras frescas locales
Los pescado utilizados son: ATUN , FOGONERO Y MERLUZA

* ESTE MENU PUEDE SUFRIR CAMBIOS DEBIDO A LAS CIRCUNSTANCIAS DEL MERCADO

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ PRIMER TRIMESTRE - CELIACO

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2022/2023

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE LENTEJAS ATÚN EN ACEITE PAPAS GUIADAS CON MOJO VERDE FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA A LA MARINERA POLLO AL HORNO CON MOJO ROJO ENSALADA DE BETERRADA Y ZANAHORIA FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS ROPA VIEJA TRADICIONAL FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS CINTA DE CERDO EN SALSA ARROZ PILAF FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS CALDERETA DE FOGONERO FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN.
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA GRIEGA FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS ESTOFADO DE CERDO CON VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO SIN GLUTEN PECHUGA DE POLLO CON MOJO ROJO PAPAS AL VAPOR FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y ATÚN QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN GLUTEN EN SALSA ARROZ BLANCO LÁCTEO, PAN SIN GLUTEN.
C	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS ATÚN EN ACEITE CON MOJO VERDE PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE BUBANGOS DADOS DE POLLO SALTEADOS ENSALADA CON ACEITUNAS Y BROTES DE SOJA FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE AVE CON HORTELANA CON PASTA SIN GLUTEN FILO DE TERNERA EN SALSA SALTEADO DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS LÁCTEO, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE BERROS MACARRONES SIN GLUTEN CON POLLO QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS ARROZ A LA CUBANA CON HUEVOS Y SALCHICHAS SIN GLUTEN FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN.
D	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABACINES LOMO ASADO ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BERROS PECHUGA DE POLLO EN SALSA ARROZ TRES DELICIAS FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE CALABAZA FOGONERO CON MOJO VERDE PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ESPINACAS PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA QUESO RALLADO. FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PESCADO CARNE EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS. LÁCTEO, PAN SIN GLUTEN.
E	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE LETRAS CON PASTA SIN GLUTEN ARROZ AMARILLO CON CARNE RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. ATÚN EN ADOBO PAPAS GUIADAS LÁCTEO, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS SPAGUETTIS SIN GLUTEN CON TOMATE Y HUEVO DURO QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE JUDIAS. LOMO EN SALSA DE MANZANA MENESTRA DE VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS PAVO SALTEADO ENSALADA DE TOMATE Y MAÍZ FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN.

L	M	X	J	V	S	D
SEPTIEMBRE 2022						
A			1	2	3	4
B	5	6	7	8	9	10
C	12	13	14	15	16	17
D	19	20	21	22	23	24
E	26	27	28	29	30	

L	M	X	J	V	S	D
OCTUBRE 2022						
E					1	2
A	3	4	5	6	7	8
B	10	11	12	13	14	15
C	17	18	19	20	21	22
D	24	25	26	27	28	29
E	31					

L	M	X	J	V	S	D
NOVIEMBRE 2022						
E	1	2	3	4	5	6
A	7	8	9	10	11	12
B	14	15	16	17	18	19
C	21	22	23	24	25	26
D	28	29	30			

Menu elaborado con verduras frescas locales
Los pescados utilizados son: ATUN , FOGONERO Y MERLUZA

* ESTE MENU PUEDE SUFRIR CAMBIOS DEBIDO A LAS CIRCUNSTANCIAS DEL MERCADO

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ PRIMER TRIMESTRE- REFORZADO

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2022/2023

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE LENTEJAS REFORZADO CON POLLO YOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS REFORZADO CON FOGONERO YOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS REFORZADO CON HUEVO YOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS REFORZADO CON PAVO YOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS REFORZADO CON TERNERA YOGUR
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES REFORZADO CON POLLO YOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS REFORZADO CON FOGONERO YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABAZA REFORZADO CON HUEVO YOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS REFORZADO CON PAVO YOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS REFORZADO CON TERNERA YOGUR.
C	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS REFORZADO CON POLLO YOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE BUBANGOS REFORZADO CON FOGONERO YOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ZANAHORIAS REFORZADO CON HUEVO YOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE BERROS REFORZADO CON PAVO YOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS REFORZADO CON TERNERA YOGUR
D	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABACINES REFORZADO CON POLLO YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BERROS REFORZADO CON FOGONERO YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE CALABAZA REFORZADO CON HUEVO YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ESPINACAS REFORZADO CON PAVO YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE BUBANGOS REFORZADO CON TERNERA YOGUR
E	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS REFORZADO CON POLLO YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. REFORZADO CON FOGONERO YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS REFORZADO CON HUEVO YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE JUDIAS. REFORZADO CON PAVO YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS REFORZADO CON TERNERA YOGUR

L	M	X	J	V	S	D
SEPTIEMBRE 2022						
A			1	2	3	4
B	5	6	7	8	9	10
C	12	13	14	15	16	17
D	19	20	21	22	23	24
E	26	27	28	29	30	

L	M	X	J	V	S	D
OCTUBRE 2022						
E					1	2
A	3	4	5	6	7	8
B	10	11	12	13	14	15
C	17	18	19	20	21	22
D	24	25	26	27	28	29
E	31					

L	M	X	J	V	S	D
NOVIEMBRE 2022						
E	1	2	3	4	5	6
A	7	8	9	10	11	12
B	14	15	16	17	18	19
C	21	22	23	24	25	26
D	28	29	30			

Menu elaborado con verduras frescas locales
Los pescado utilizados son: ATUN , FOGONERO Y MERLUZA

* ESTE MENU PUEDE SUFRIR CAMBIOS DEBIDO A LAS CIRCUNSTANCIAS DEL MERCADO

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.