

Información facilitada al consumidor (Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre información alimentaria al consumidor):

CEIP SAN BARTOLOMÉ

<http://menuak.ausolan.com/>

Código del centro: 3842

Seleccionar el tipo de menú: INFANTIL / ADULTO,
 BASAL / DIETAS

El menú basal se compone de BASAL (ensalada, primer plato, segundo plato, pan, agua y postre).

Se puede visualizar el menú semanal o mensual, y las recomendaciones para las cenas.

Pulsando en cada uno de los platos se accede a los **INGREDIENTES** que lo componen, a los **ALÉRGENOS** que contiene y al **VALOR NUTRICIONAL**.

Las **ORIENTACIONES COMPLEMENTARIAS AL MENÚ PARA LAS CENAS** se encuentran abriendo el desplegable en *Enlaces al menú*.

PUT ÓUÒÀÒÒŠÀÒÒP VÛU

Enlaces al menú

Recomendaciones cenas



MENÚ

BASAL

Desplegable menú completo



Imprimir

Anterior

Siguiente

Mayo 2021

Mes

Semana

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3	4	5	6	7
LENTEJAS JARDINERA TORTILLA DE JAMÓN COCIDO • CON CALABACÍN ASADO Y ENSALADA FRUTA NATURAL PAN <small>HC: 66 Gra: 36 G.Sat: 6 Prot: 30 Kcal: 693 Azu: 12 Sal: 5</small>	ENSALADA CON LECHUGA Y TOMATE PAELLA VALENCIANA • QUESO FRESCO FRUTA NATURAL PAN <small>HC: 100 Gra: 32 G.Sat: 3 Prot: 23 Kcal: 756 Azu: 11 Sal: 5</small>	CREMA CASTELLANA ESCALOPE DE MAGRO • TOMATE NATURAL FRUTA ECOLÓGICA PAN <small>HC: 87 Gra: 32 G.Sat: 6 Prot: 31 Kcal: 745 Azu: 19 Sal: 2</small>	ESPAGUETIS BOLONESA DE SOJA BACALAO A LA VIZCAÍNA • ENSALADA DE ESPÁRRAGOS Y ZANAHORIA FRUTA NATURAL PAN <small>HC: 90 Gra: 27 G.Sat: 5 Prot: 40 Kcal: 746 Azu: 20 Sal: 2</small>	SOPA DE PASTA ALITAS DE POLLO • CON PATATA HORNO Y ENSALADA HELADO DE FRESA PAN <small>HC: 56 Gra: 38 G.Sat: 6 Prot: 21 Kcal: 635 Azu: 11 Sal: 4</small>
10	11	12	13	14
ENSALADA CON LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA FIDEUA • CROQUETAS DE POLLO FRUTA NATURAL PAN <small>HC: 96 Gra: 39 G.Sat: 7 Prot: 28 Kcal: 833 Azu: 10 Sal: 5</small>	ESPAGUETIS CON ATÚN TORTILLA DE PATATAS • ENSALADA CON LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA FRUTA NATURAL PAN <small>HC: 93 Gra: 41 G.Sat: 6 Prot: 26 Kcal: 828 Azu: 14 Sal: 6</small>	PAELLA DE VERDURAS CON JAMON SERRANO • ENSALADA DE ESPÁRRAGOS Y ZANAHORIA FRUTA NATURAL PAN <small>HC: 99 Gra: 18 G.Sat: 3 Prot: 18 Kcal: 613 Azu: 10 Sal: 3</small>	PURÉ DE PUERROS ECOLÓGICOS LONGANIZAS • CON TOMATE FRITO Y ENSALADA FRUTA NATURAL PAN <small>HC: 42 Gra: 34 G.Sat: 9 Prot: 18 Kcal: 535 Azu: 12 Sal: 4</small>	ENSALADA DE GARBANZOS CON HUEVO, ATÚN Y TOMATE PECHUGA DE POLLO ASADA • CON CHAMPIÑÓN EN SALSA VERDE Y ENSALADA FRUTA NATURAL PAN <small>HC: 42 Gra: 35 G.Sat: 4 Prot: 40 Kcal: 639 Azu: 11 Sal: 4</small>
17	18	19	20	21

Ingredientes, alérgenos, valor nutricional del plato

Lunes

3

LENTEJAS JARDINERA
TORTILLA DE JAMÓN COCIDO
• CON CALABACÍN ASADO Y
ENSALADA

FRUTA NATURAL
PAN

HC: 68 Gra: 36 G.Sat: 6 Prot: 30 Kcal:
693 Azu: 12 Sal: 5

10

ENSALADA CON LECHUGA, MAÍZ Y
ZANAHORIA
FIDEUA
• CROQUETAS DE POLLO

FRUTA NATURAL
PAN

HC: 96 Gra: 39 G.Sat: 7 Prot: 28 Kcal:
833 Azu: 10 Sal: 5

17

ARROZ A LA CUBANA
QUESO EN PORCIONES
• ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA
Y ZANAHORIA

FRUTA NATURAL
PAN

FIDEUA



Ingredientes del plato

PREPARADO DE MARISCO
PASTA DE FIDEUA
ACEITE GIRASOL
TOMATE NATURAL
AJOS
SAL
CABEZA DE RAPE
COLORANTE ALIMENTARIO
PIMENTON



Valor nutricional

HIDRATOS DE CARBONO: 70
GRASAS: 33
GRASAS SATURADAS: 6
PROTEINAS: 24
VALOR ENERGETICO (Kcal): 662
AZUCARES: 2
SAL: 3



Ingredientes de la guarnición

CROQUETA POLLO
ACEITE GIRASOL



Alérgenos

APIO
CRUSTACEOS
DIÓXIDO DE AZUFRE Y
SULFITOS
FRUTOS DE CÁSCARA
GLUTEN
HUEVOS
LECHE
MOLUSCOS
PESCADO

Viernes

6

SOPA DE PASTA
ALITAS DE POLLO
• CON PATATA HORNO Y ENSALADA

HELADO DE FRESA
PAN

HC: 56 Gra: 38 G.Sat: 6 Prot: 21 Kcal:
635 Azu: 11 Sal: 4

7

13

ENSALADA DE GARBANZOS CON
HUEVO, ATÚN Y TOMATE
PECHUGA DE POLLO A SADA
• CON CHAMPIÑÓN EN SALSA
VERDE Y ENSALADA

FRUTA NATURAL
PAN

HC: 42 Gra: 35 G.Sat: 4 Prot: 40 Kcal:
639 Azu: 11 Sal: 4

14

20

SOPA DE PESCADO
LOMO CON PIMIENTO
• ENSALADA DE ZANAHORIA

FRUTA NATURAL
PAN

21