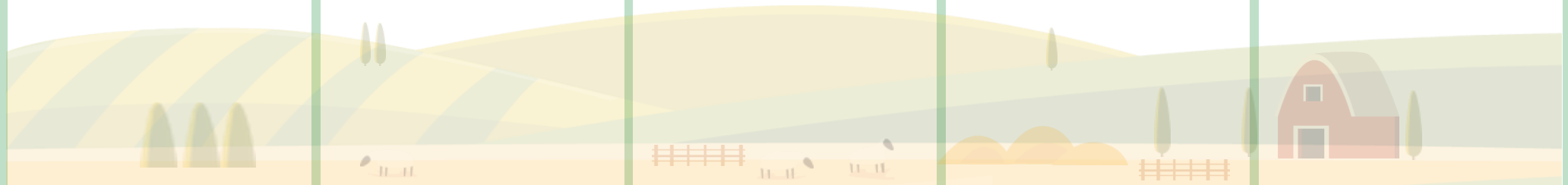


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
01 Lentejas eco guisadas al estilo tradicional con verduras Tortilla francesa con loncha de queso Ensalada de lechuga, tomate y atún Fruta de temporada y pan	02 Macarrones integrales con salsa de tomate gratinados con queso Salmón al horno con eneldo Ensalada lechuga, zanahoria y huevo Fruta de temporada y pan	03 Hervido valenciano (patata, judía verde, zanahoria y cebolla) Patatas a la boloñesa de soja texturizada Zanahoria salteada Fruta de temporada y pan	04 Crema de verduras de temporada con tostones caseros Jamoncito de pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta de temporada y pan	05 Arroz con salsa de tomate a la provenzal Picos con hummus de garbanzos Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan
08 Crema de verduras y hortalizas con tostones caseros Fajitas con boloñesa vegetal (con soja texturizada) Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla crujiente Fruta de temporada y pan	09 Potaje de garbanzos a la mediterránea (con verduras) Abadejo en tempura casera Maíz salteado Fruta de temporada y pan	10 Fideua de pescado Revuelto de huevo Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca Fruta de temporada y pan	11 Lentejas ecológicas estofadas con verduras de temporada Nuggets de brócoli y queso Ensalada de lechuga, maíz y remolacha Fruta de temporada y pan	12 Arroz integral con salsa de tomate Jamoncito de pollo marinado al limón y romero al horno Patatas dado al horno Fruta de temporada y pan
15 Lentejas eco guisadas al estilo tradicional con verduras Merluza al ajillo Ensalada de lechuga, tomate y atún Fruta de temporada y pan	16 Guiso de patata y verdura Milhojas de boloñesa vegetal (con soja texturizada) casero Ensalada lechuga, zanahoria y huevo Fruta de temporada y pan	17 DEGUSTACIÓN ARGENTINA Crema de verduras de temporada con tostones caseros Guisantes salteados con cebolla Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan	18 Ensalada completa (lechuga, maíz, zanahoria, remolacha y mozzarella) Espaguetis integrales al pomodoro (con salsa de tomate) Fruta de temporada y pan	19 Paella valenciana Revuelto de huevo Champiñones salteados Fruta de temporada y pan
22 Ensalada de macarrones integrales con lechuga, maíz, zanahoria, aceitunas, atún y huevo Merluza al horno Patatas fritas Fruta de temporada y pan	23  ¡FELICES VACACIONES!	24 * 1 vez a la semana se servirá yogur como postre. Los días restantes, se servirá fruta de temporada (manzana, plátano/banana, pera, sandía y melón), dependiendo de la disponibilidad, garantizando en todo momento que se trate de fruta fresca.	25 	26 ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO "UN MUNDO LLENO DE SABOR", VIAJAREMOS A: ARGENTINA  <small>Jornada Internacional</small>
29	30	01	02	03



la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

 Si en el cole el primer plato fue...



Verdura



Pasta/Arroz



Legumbres



 Para cenar puede ser...



Pasta/Arroz



Verdura



Verdura



Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

 Si en el cole el segundo plato fue...



Huevo



Pescado



Legumbres



carne



 Para cenar puede ser...



carne



Pescado



Huevo



carne



Verdura



Huevo



Huevo



Pescado



Fruta



lácteo

Listado de alérgenos por plato para el Menú HALAL

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOHIZO	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS		
HALAL	Semana 1	Lunes	Primero	Lentejas eco guisadas al estilo tradicional cc	1															
			Segundo	Tortilla francesa con loncha de queso		2	3													
			Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y atún					4											
		Martes	Primero	Macarrones integrales con salsa de tomate y	1	2	3							9						
			Segundo	Salmón al horno con eneldo					4											
			Guarnición	Ensalada lechuga, zanahoria y huevo			3													
		Miércoles	Primero	Hervido valenciano (patata, judía verde, zan										8	9					
			Segundo	Patatas a la boloñesa de soja texturizada																
			Guarnición	Zanahoria salteada																
	Jueves	Primero	Crema de verduras de temporada con tostor	1										9						
		Segundo	Jamoncito de pollo al ajillo																	
		Guarnición	Patata panadera al horno																	
	Viernes	Primero	Arroz con salsa de tomate a la provenzal																	
		Segundo	Picos con hummus de garbanzos	1	2							7		9	10					
		Guarnición	Ensalada de lechuga, zanahoria y espárrago:																	
	Semana 2	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas con tostones	1									9						
			Segundo	Fajitas con boloñesa vegetal (con soja textur	1	2	3						8	9	10	11			14	
			Guarnición	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla cri	1															
		Martes	Primero	Potaje de garbanzos a la mediterránea (con v																
			Segundo	Abadejo en tempura casera	1				4						9					
			Guarnición	Maíz salteado													11			14
		Miércoles	Primero	Fideua de pescado	1				4	5				9			11			14
			Segundo	Revuelto de huevo			3													
			Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzar		2														
Jueves	Primero	Lentejas ecológicas estofadas con verduras	1																	
	Segundo	Nuggets de brócoli y queso	1	2	3								9							
	Guarnición	Ensalada de lechuga, maíz y remolacha																		
Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate																		
	Segundo	Jamoncito de pollo marinado al limón y rome																		
	Guarnición	Patatas dado al horno																		
Semana 3	Lunes	Primero	Lentejas eco guisadas al estilo tradicional cc	1																
		Segundo	Merluza al ajillo	1	2	3	4	5	6			9						14		
		Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y atún					4												
	Martes	Primero	Guiso de patata y verdura																	
		Segundo	Milhojas de boloñesa vegetal (con soja textu	1	2	3						8	9	10	11				14	
		Guarnición	Ensalada lechuga, zanahoria y huevo			3														
	Miércoles	Primero	Crema de verduras de temporada con tostor	1										9						
		Segundo	Guisantes salteados con cebolla																	
		Guarnición	Ensalada de lechuga, aceitunas y remolach																	
Jueves	Primero	Ensalada completa (lechuga, maíz, zanahori																14		
	Segundo	Espaguetis integrales al pomodoro (con sals	1										9							
	Guarnición	Fruta de temporada																		
Viernes	Primero	Paella valenciana																		
	Segundo	Revuelto de huevo			3															
	Guarnición	Champiñones salteados																		
Semana 4	Lunes	Primero	Ensalada de macarrones integrales con lech	1		3	4					9								
		Segundo	Merluza al horno				4												14	
		Guarnición	Patatas fritas																	
	Martes	Primero																		
		Segundo																		
		Guarnición																		
	Miércoles	Primero																		
		Segundo																		
		Guarnición																		
Jueves	Primero																			
	Segundo																			
	Guarnición																			
Viernes	Primero																			
	Segundo																			
	Guarnición																			
Semana 5	Lunes	Primero																		
		Segundo																		
		Guarnición																		
	Martes	Primero																		
		Segundo																		
		Guarnición																		
	Miércoles	Primero																		
		Segundo																		
		Guarnición																		
Jueves	Primero																			
	Segundo																			
	Guarnición																			
Viernes	Primero																			
	Segundo																			
	Guarnición																			

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.