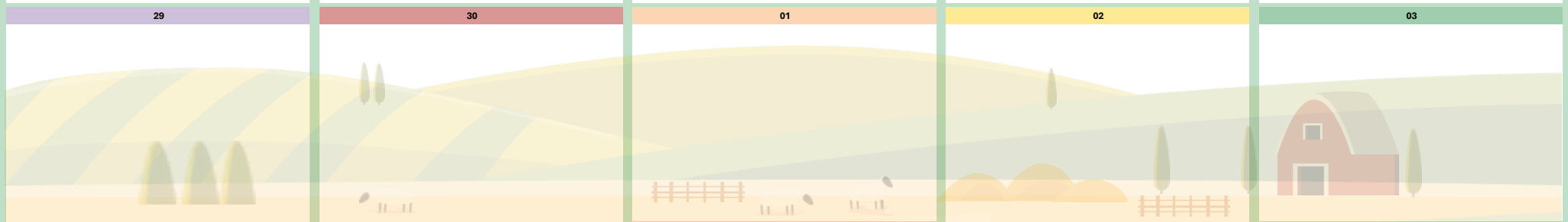


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
01 Lentejas eco guisadas al estilo tradicional con verduras Tortilla francesa con loncha de queso Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan	02 Macarrones integrales con salsa de tomate gratinados con queso Cinta de lomo a la plancha Ensalada lechuga, zanahoria y huevo Fruta de temporada y pan	03 Hervido valenciano (patata, judía verde, zanahoria y cebolla) Longanizas al horno Zanahoria salteada Fruta de temporada y pan	04 Crema de verduras de temporada con tostones caseros Pollo en salsa 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 Macarrones integrales a la carbonara (con bacon y nata) 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) Revuelto de huevo Maíz salteado Fruta de temporada y pan	10 Arroz al horno Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca Fruta de temporada y pan	11 Lentejas ecológicas estofadas con verduras de temporada Pizza artesanal de jamón york, champiñones y queso Ensalada de lechuga, maíz y remolacha Fruta de temporada y pan	12 Crema de verduras y hortalizas con tostones caseros Jamoncito de pollo marinado al limón y romero al horno Patatas dado al horno Fruta de temporada y pan
15 Lentejas ecológicas con chorizo Tortilla de patata Ensalada de lechuga y tomate 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 Filete de lomo asado Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan	18 Macarrones integrales a la napolitana (con salsa de tomate) Cinta de lomo a la plancha Brócoli salteado 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 y huevo Hamburguesa mixta al horno Patata panadera al horno Fruta de temporada y pan	23 	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. * Todas las semanas se servirá pan blanco, pan integral de masa madre y, como mínimo, 2 veces de pan integral.		25 26 ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO "UN MUNDO LLENO DE SABOR", VIAJAREMOS A: ARGENTINA



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.

04 Juego

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

02 Convivencia

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

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

 Si en el cole el primer plato fue...	 Para cenar puede ser...
 Verdura	 Pasta/Arroz
 Pasta/Arroz	 Verdura
 Legumbres	 Verdura  Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

 Si en el cole el segundo plato fue...	 Para cenar puede ser...
 Huevo	 carne  Pescado
 Pescado	 Huevo  carne
 Legumbres	 Verdura  Huevo
 carne	 Huevo  Pescado

 Fruta	 lácteo
---------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

Listado de alérgenos por plato para el Menú SIN PESCADO, SIN MARISCO

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	Alérgenos														
					GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CAJAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SESAMO	NOSTALZA	APIO	ALTRAMUZES	SULFITOS	
SIN PESCADO, SIN MARISCO	Semana 1	Lunes	Primero	Lentejas eco guisadas al estilo tradicional con chorizo	1														
			Segundo	Tortilla francesa con loncha de queso		2	3												
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate															
	Martes	Primero	Macarrones integrales con salsa de tomate y queso	1	2	3								9					
		Segundo	Cinta de lomo a la plancha																
		Guarnición	Ensalada lechuga, zanahoria y huevo			3													
	Miércoles	Primero	Hervido valenciano (patata, judía verde, zana)																
		Segundo	Longanizas al horno		2									9					14
		Guarnición	Zanahoria salteada																
	Jueves	Primero	Crema de verduras de temporada con toston	1										9					
		Segundo	Pollo en salsa																
		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 espárragos																
Semana 2	Lunes	Primero	Macarrones integrales a la carbonara (con be)	1	2	3								9					
		Segundo	Fajitas con boloñesa vegetal (con soja textur)	1	2	3						8	9	10	11			14	
		Guarnición	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla cru	1										9					
	Martes	Primero	Potaje de garbanzos a la mediterránea (con v																
		Segundo	Revuelto de huevo			3													
		Guarnición	Maíz salteado																
	Miércoles	Primero	Arroz al horno		2									9					14
		Segundo	Cinta de lomo a la plancha																
		Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzar		2														
	Jueves	Primero	Lentejas ecológicas estofadas con verduras	1															
		Segundo	Pizza artesanal de jamón york, champiñones	1	2	3					7	8	9						14
		Guarnición	Ensalada de lechuga, maíz y remolacha																
	Viernes	Primero	Crema de verduras y hortalizas con tostones	1										9					
		Segundo	Jamoncito de pollo marinado al limón y rome																
		Guarnición	Patatas dado al horno																
Semana 3	Lunes	Primero	Lentejas ecológicas con chorizo	1	2									9					14
		Segundo	Tortilla de patata			3													
		Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate																
	Martes	Primero	Guiso de patata y verdura																
		Segundo	Milhojas de boloñesa vegetal (con soja textur)	1	2	3							8	9	10	11			14
		Guarnición	Ensalada lechuga, zanahoria y huevo			3													
	Miércoles	Primero	Crema de verduras de temporada con toston	1										9					
		Segundo	Filete de lomo asado																
		Guarnición	Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha																
	Jueves	Primero	Macarrones integrales a la napolitana (con si	1										9					
		Segundo	Cinta de lomo a la plancha																
		Guarnición	Brócoli salteado																
	Viernes	Primero	Paella valenciana																
		Segundo	Revuelto de huevo			3													
		Guarnición	Champiñones salteados																
Semana 4	Lunes	Primero	Ensalada de macarrones integrales con lech	1		3							9						14
		Segundo	Hamburguesa mixta al horno											9					14
		Guarnición	Patata panadera al horno																
	Martes	Primero																	
		Segundo																	
		Guarnición																	
	Miércoles	Primero																	
		Segundo																	
		Guarnición																	
	Jueves	Primero																	
		Segundo																	
		Guarnición																	
	Viernes	Primero																	
		Segundo																	
		Guarnición																	
Semana 5	Lunes	Primero																	
		Segundo																	
		Guarnición																	
	Martes	Primero												9					
		Segundo																	
		Guarnición																	
	Miércoles	Primero																	
		Segundo												9					
		Guarnición																	
	Jueves	Primero												9					
		Segundo																	
		Guarnición																	
	Viernes	Primero																	
		Segundo												9					14
		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.