



# **PLA ANUAL DE MENJADOR**

## **2022-2023**

**CENTRE: ESCOLA INFANTILLES RONDALLES  
ADREÇA: JOSE M<sup>a</sup> CERVERA I LLORET Núm. 2  
C.P. 46022  
VALÈNCIA  
COD. CENTRE: 46024102  
TELÈFON: 962566010  
CURS 2022-2023  
DIRECTORA: CONCHI ARROYO JIMÉNEZ  
ENCARREGADA MENJADOR: ISABEL VAQUERO CLEMENTE  
SECRETÀRIA: MERCEDES CANÓS ESCÁMEZ**

# ÍNDEX

## 1-Introducció

## 2- Normes generals que ajuden al bon funcionament del servei

## 3-Organització i funcionament del menjador per al curs 2022-2023

## 4-Atenció educativa

4.1 Activitats per al període d'alimentació que desenvolupen els objectius relacionats amb l'alimentació, la salut i la higiene

4.2 Activitats per al període anterior i posterior al menjar i que desenvolupen els objectius proposats d'educació del temps lliure: habilitats socials, cultura, esport i l'oci.

## 5- Menús

5.1 Menú tipus

5.2 Menús mensuals

5.3 Menús especials per malalties o religió

## 6. Pressupost per al curs 22-23



## 1-Introducció

El menjador escolar és un servei educatiu complementari que ofereix el centre a les famílies per a facilitar la conciliació familiar i laboral.

Aquest servei té una doble funció: una adequada atenció alimentària i una formació integral de tot l'alumnat.

## 2-Normes generals que ajuden al bon funcionament del servei

El servei de menjador s'ofereix per a aquest curs 2022-2023, abastant els mesos de setembre de 2022 a juny de 2023.

El preu del menú 4,25 € al dia.

Els comensals fixos no poden esborrar-se i tornar a apuntar-se com a fixos dins del mateix curs escolar, excepte per una causa molt justificada.

***Només es cobraran els dies que es faça ús del menjador escolar.***

No hi ha bons, però es permet utilitzar aquest servei de manera *eventual* per *necessitats familiars urgents*, (sempre que no es passen les places que les monitores puguen atendre), prèvia consulta a l'encarregada de menjador per a assegurar-se que hi ha possibilitat. *El dia que el precisen i després de verificar que hi ha places, s'ingressarà l'import del menú en el banc i presentaran el rebut en el centre.*

***S'ha d'avisar en el col·legi abans de les 9:30h, si s'arriba tard per motius justificats. Després de les 9:30 si prèviament no s'ha avisat, ningun alumne podrà quedar-se al menjador, ja que la cuinera fa els menús ajustats a les llistes d'assistències que li passem.***

***Si es demana un menú per a un alumne i després aquest es va del col·le sense menjar, el menú serà abonat per la família.***

Quan els/les alumnes que utilitzen el servei del Menjador Escolar hagen d'eixir durant aquest període de temps del centre, hauran de fer-ho acompanyats pel seu pare o mare o representants legals, signant al llibre d'eixides. En el cas de ser arreplegats per una persona que no siga el pare o mare **ha d'estar autoritzat**. En qualsevol cas, l'adult responsable signarà en el Registre d'Eixides del Centre.

- L'assistència a l'escola en horari de matí, és requisit per a poder fer ús del servei de menjador, si no s'ha assistit al matí, només es podrà fer ús del mateix sempre que hi haja una causa justificada i s'avise a l'encarregada de l'assistència abans de les 9:30h.

- Hi ha dues modalitats de comensal fix:

1. Fix de dilluns a divendres
2. Fix de dilluns a dijous

L'horari d'arreplegada el divendres serà a les 15h o a les 16'30h segons la modalitat triada.

- Els dies que l'alumnat de Menjador participe en una eixida escolar de jornada completa se li subministrerà un "pic-nic".
- Les comunicacions d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries aniran acompanyades d'un informe mèdic i presentades per escrit a l'Encarregada del Menjador.
- Les peticions de canvis de menú per malaltia justificada també han de ser comunicades per escrit, sempre a l'Encarregada, no al Tutor o Tutora de la seua classe.
- Si per motius ideològics o religiosos, l'alumnat no pot ingerir algun aliment, les famílies ho comunicaran per escrit a l'Encarregada del Menjador.
- L'empresa contractada per a la confecció dels menús escolars facilitarà menús adaptats.
- La utilització del servei del Menjador suposa l'acceptació de les seues normes.

- Per a qualsevol consulta de tipus administratiu, han de contactar amb la Secretaria del Centre.
- Per a una altra mena de consulta o petició d'entrevista, han de contactar amb l'Encarregada del Menjador, escrivint un correu al centre o telefonant al següent número 962566010.

### 3-Organització i funcionament del menjador per al curs 2022-2023

Per al curs 2022-2023 comptem, amb uns 108 comensals fixos dels quals 30 són de 3 anys, 37 de 4 anys i 41 de 5 anys.

Per a aquest curs escolar, continuem treballant amb l'empresa CONTALABOR S.L, qui s'encarrega de l'elaboració i subministrament dels menús, així com del personal encarregat del servei de menjador, tant de cuina com de monitors.

Des de fa ara 3 cursos, es va establir en el Projecte de menjador, que, per raons de forma de vida, vegetarians, vegans, puguen, en ocasions excepcionals, complementar el menú del centre amb algun tupper.

Aquest fet no canvia la minuta del menjador ja que, excepte un plat, la resta del menú sí que el podria consumir. La resta de l'alumnat menjarà l'estipulat en el menú, excepte al·lèrgies, sempre acreditades amb certificat mèdic, o religions.

Donat el nombre de comensals, per a aquest curs només està previst un torn de menjador. Queden molt poques places per a alumnat de tres anys . Les places per a 4 i 5 anys estan cobertes, ja que les monitores tenen la seua de ràtio al màxim d'alumnes, a més el menjador és per a 112 alumnes i estem en 108 comensals.



Per l'edat dels nostres alumnes necessitem més monitores que en els centres de primària. Enguany necessitarem 7 monitores, 3 monitores per a l'alumnat de 3 anys, 3 per a l'alumnat de 4 i 5 anys i una més per atendre als infants amb més necessitats especials. És per allò que el nostre menjador és molt deficitari. Enguany llevades les restriccions per COVID19, el nostre alumnat torna al menjador escolar a dinar. El nostre menjador, seguint la línia de la nostra escola és inclusiu i tot l'alumnat està assegut dins del seu grup amb els seus companys.

### - PROTOCOL PER AL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR.

- Abans de procedir al menjar s'ha de realitzar una correcta rentada de mans amb aigua i sabó. Aquesta maniobra s'haurà de repetir a la finalització del dinar.
- El personal de menjador ha de recordar i reforçar el missatge de no compartir aliments, estris ni begudes.
- El servei complementari de la E.I. Les Rondalles manté un torn de menjador.
- El temps de menjador escolar serà una oportunitat educativa inclosa en la formació de l'alumnat, podent involucrar als alumnes en la preparació de l'espai per a menjar, l'assumpció de les normes d'higiene (ús de davantals i capell, llavat de mans) per a la preparació del servei del menjar, l'acte alimentari i la recollida posterior i mesures higièniques posteriors.
- La monitora de cada grup acudirà a l'aula del grup assignat, allí es procedeix al rentat previ al menjar (anar al bany i llavar-se les mans).
- Després del menjar, els alumnes de tres anys tornaran a l'aula on realitzarà hàbits d'higiene i es relaxaran una estoneta, els que no s'adormen baixaran al pati a jugar.
- L'alumnat de 4 i 5 anys baixen al pati i es disposen per a realitzar algun joc o activitat curteteta proposada per la monitora, després es deixarà temps per a joc lliure.

## 4-Atenció educativa

### 4.1 Activitats per al període d'alimentació

Aquestes tenen com a objecte desenvolupar els objectius programats en el projecte de menjador referits a alimentació, salut i higiene i per a això es treballaran aspectes com:

- Mantindre un comportament adequat en la taula
- Conèixer els diferents tipus d'aliments.
- Tastar aliments nous
- Mostrar i informar a l'alumnat per tindre una correcta prehensió, masticació i deglució dels aliments.
- Aprendre a utilitzar el maneig i utilització dels coberts i la resta dels utensilis necessaris.
- Adquirir l'hàbit de neteja de mans, abans i després dels menjars
- Adquirir l'hàbit de postures correctes, que mengen lentament, mastegant bé els aliments.
- Realitzar amb tranquil·litat els desplaçaments en les entrades i eixides del menjador, així com en el seu trajecte.
- Mantindre un clima agradable i relaxat a l'hora del menjar.

### 4.2 Activitats per al període anterior i posterior al menjar i que desenvolupen els objectius proposats d'educació del temps lliure: habilitats socials, cultura, esport i l'oci.

- Desenvolupar activitats de contingut educatiu tant dins del recinte escolar com a l'aire lliure.
- Desenvolupar aspectes de socialització, expressió corporal, hàbits saludables i respecte pel medi ambient.

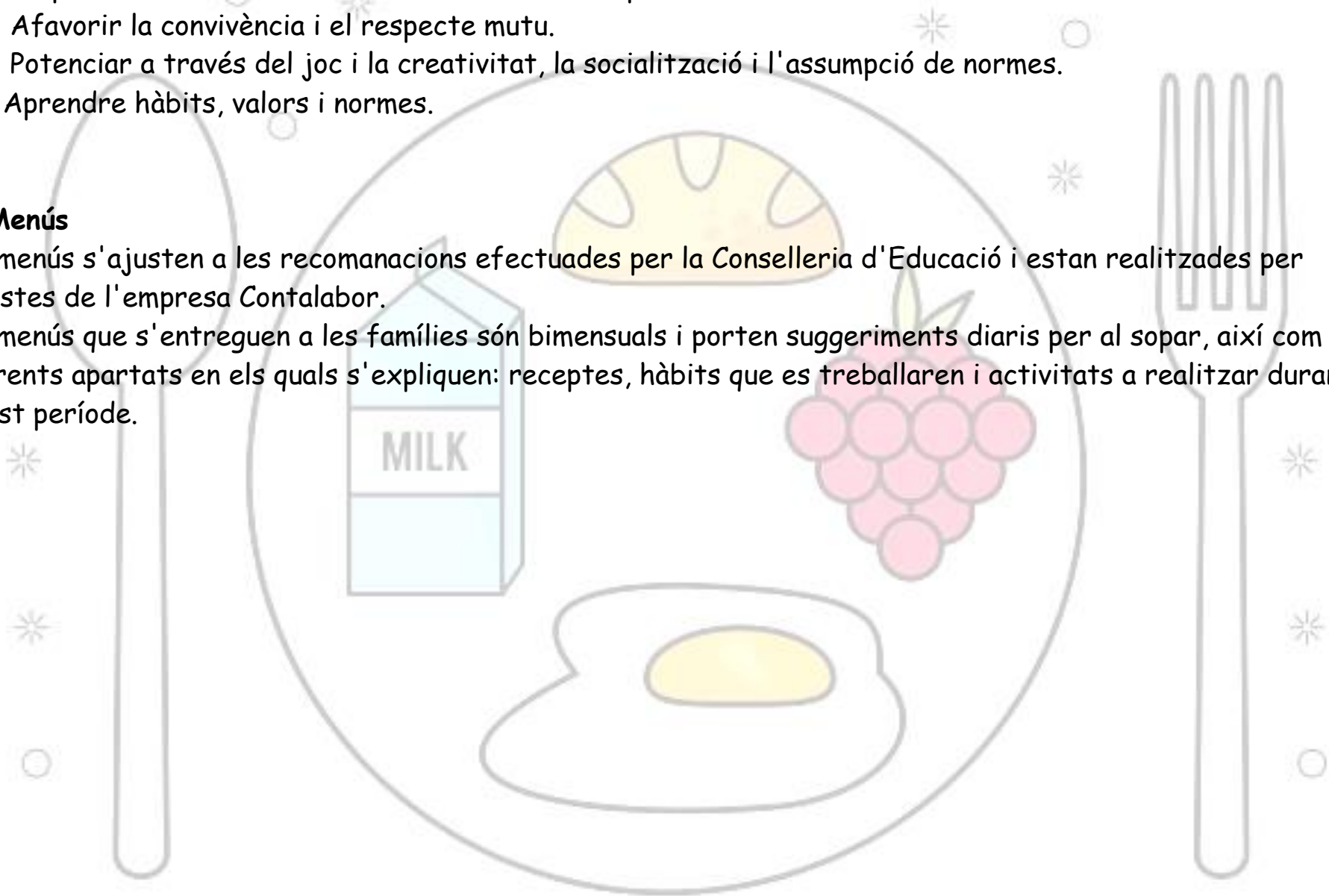


- Disposar d'accions educatives vinculades al temps lliure i a les demandes i necessitats de l'alumnat.
- Afavorir la convivència i el respecte mutu.
- Potenciar a través del joc i la creativitat, la socialització i l'assumpció de normes.
- Aprendre hàbits, valors i normes.

## 5- Menús

Els menús s'ajusten a les recomanacions efectuades per la Conselleria d'Educació i estan realitzades per dietistes de l'empresa Contalabor.

Els menús que s'entreguen a les famílies són bimensuals i porten suggeriments diaris per al sopar, així com diferents apartats en els quals s'expliquen: receptes, hàbits que es treballaren i activitats a realitzar durant aquest període.





## 5.1 Menú tipo



### FICHA DE CONSUMO DEL MENU ESCOLAR MENSUAL

MES: MENÚ TIPO

Nº días que se oferta el menú escolar: 20

ALIMENTOS	PRINCIPAL (X 1 ración)	GUARNICIÓN (x 0,5 ración)	SUBTOTAL	TOTAL	Raciones recomendadas (*)
VERDURAS-HORTALIZAS	1	21	11,5	23,5	18-20
ENSALADAS	4	16	12		
ARROZ	5		5	12	8-10
PASTA, MASA, PIZZA...	5	4	7		
PATATAS	4	4	6	6	4-6
LEGUMBRES				7,5	6-8
-lentejas	1		1		
-garbanzos	1	2	2		
-alubias, judías	2	3	3,5		
-otras: guisantes...		2	1		
CARNES				10,5	8-10
-aves: pollo, pavo...	4	2	5		
-cerdo	1	2	2		
-temera	1		1		
-no especificada					
-embutidos		1	0,5		
-fiambres					
-picada: hamburguesa, albóndiga...	1	2	2		
-vísceras, menudillos...				0	0-2
PESCADOS				8,5	8-10
-blanco	4		4		
-azul	2	3	3,5		
-no especificado	1	2	2		
PRECOCINADOS	1		1	1	0-6
FRITURAS	1	2	2	2	0-6
HUEVOS	4	1	4,5	4,5	4-8
SALSAS				2,5	0-6
-tomate frito	1	2	2		
-ketchup					
-otras salsas: verdes, etc...		1	0,5		
LÁCTEOS				10,5	8-10
-leche, batidos		11	5,5		
-yogur	1		1		
-quesos		2	1		
-natillas, cuajada, flan, helados...	3		3		
FRUTA FRESCA				18	16-20
-natural	16	4	18		
-zumos naturales exprimidos					
FRUTAS CONSERVA Y OTROS				0,5	0-2
-conserva		1	0,5		
-zumos envasados					

(\*) Número de raciones recomendadas para una oferta de 20 menús en un mes



### MENUS 20 DIAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, NUECES, BROTES SOJA</p> <p>MACARRONES A LA ITALIANA (berenjena, calabacín, cebolla, champiñón, tomate)</p> <p>LENGUADO AL VAPOR CON ESPINACAS Y PASTAS</p> <p>MANZANA-BATIDO SABORES</p>	<p>2</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ACEITUNAS</p> <p>ARROZ CON ACELUGAS (arroz, alubias, acelugas, jamón, sofrito, caldo)</p> <p>HUEVOS GRATINADOS CON BECHAMEL</p> <p>MELÓN</p>	<p>3</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA</p> <p>SOPA DE LLUVIA (pasta sopa, nabo, chífrila)</p> <p>pollo, puerro, huesos, carcasas, gallina)</p> <p>POLLO EN SU JUGO CON PATATAS ASADAS</p> <p>FRESAS-BATIDO SABORES</p>	<p>4</p> <p>PAN-LECHUGA, OCL LOMBARDA, ENDIBIA, PIPAS, JAMÓN COCIDO</p> <p>POTAJE DE GARBANZOS (garbanzos, cebolla, carlota, espinacas, huevo duro)</p> <p>EMPERADOR A LA PLANCHA CON RODAJAS DE TOMATE</p> <p>PERA-BATIDO SABORES</p>	<p>5</p> <p>PAN-FRUTOS SECOS</p> <p>ENSALADA COMPLETA (lechuga, tomate, maíz, carlota, acelunas, atún, espárgos)</p> <p>PAELLA VALENCIANA (arroz, judía verde plana, garofón, alicachofa)</p> <p>HELADO</p>
<p>6</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, REPOLLO, QUESO</p> <p>HERVIDO VALENCIANO (patata, cebolla, judía verde, zanahoria)</p> <p>FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA CON SALTEADO DE MAÍZ</p> <p>PLÁTANO-BATIDO SABORES</p>	<p>7</p> <p>PAN-FRUTOS SECOS</p> <p>ENSALADA HAWAIIANA (lechuga, tomate, maíz, carlota, repollo, jamón, queso, piña, salsa rosa)</p> <p>*GOULASH* DE TERNERA (teco ternera, cebolla, carlota, guisantes) CON COUS-COUS</p> <p>YOGURT</p>	<p>8</p> <p>LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA, MANZANA</p> <p>FABADA VEGETAL (alubias blancas, cebolla, carlota, espinacas, patata)</p> <p>PIZZA DE ATÚN (base pizza, tomate, cebolla, atún, acelunas, queso)</p> <p>SANDIA</p>	<p>9</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, MAÍZ, PIMIENTO</p> <p>ARROZ A SANDA (arroz, calamars, garitos, rape, cebolla, ajo, sofrito)</p> <p>TORTILLA FRANCESA CON QUESO FRESCO</p> <p>MELOCOTÓN-BATIDO SABORES</p>	<p>10</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, ATÚN, APIO</p> <p>SOPA DE COCIDO (pasta sopa, nabo, chífrila, apio, puerro, huesos, carcasas, gallina)</p> <p>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS</p> <p>MANZANA-LECHE MERENGADA</p>
<p>11</p> <p>PAN-LECHUGA, POLLO, NARANJA, NUECES</p> <p>CREMA DE CALABACÍN CON SESAMO</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON ESPIRALES COCIDAS (carne ternera, carlota, cebolla, guisantes, tomate)</p> <p>ALBARICOQUES-BATIDO SABORES</p>	<p>12</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, PEPINO, MAÍZ, JAMÓN</p> <p>ARROZ AL HORNO (arroz, garbanzos, patata, morcilla, cocido, ajo, tomate)</p> <p>BACALAO A LA PLANCHA CON BERENJENAS</p> <p>KIWI-BATIDO SABORES</p>	<p>13</p> <p>PAN-FRUTOS SECOS</p> <p>ENSALADA ALICANTINA (patata cocida, cebolla, acelunas verdes, acelunas negras, atún)</p> <p>ENTREMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA CON REPOLLO SALTEADO</p> <p>ACTIMEL</p>	<p>14</p> <p>PAN-LECHUGA, ESCAROLA, PASTAS, MANZANA, BACÓN</p> <p>FIDEUÀ DE CHAMPÍONES (fideo fideu, cebolla, champiñones, carne picada, sofrito, caldo)</p> <p>TORTILLA DE VERDURAS (cebolla, calabacín, pimiento) CON QUESO</p> <p>CEREZAS-BATIDO SABORES</p>	<p>15</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, PIPAS, SURIMI</p> <p>LENTEJAS JULIANA</p> <p>ANILLAS DE CALAMAR A LA ANDALUZA CON ENSALADILLA RUSA</p> <p>GRANIZADO DE SANDIA</p>
<p>16</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, QUESO FRESCO, ACEITUNAS, ORÉGANO</p> <p>ARROZ POTE GALLEGO (arroz, alubias, cebolla, acelugas, patatas, chorizo, bacon, sofrito)</p> <p>TACOS DE ATÚN CON TOMATE</p> <p>NISPEROS-BATIDO SABORES</p>	<p>17</p> <p>PAN-FRUTOS SECOS</p> <p>TALLARINES *FRUTOS DEL MAR* (cebolla, tomate triturado, surimi, atún, orégano, queso)</p> <p>TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA</p> <p>MELÓN</p>	<p>18</p> <p>PAN</p> <p>ENSALADA DE ALUBIAS (alubias cocidas, tomate, cebolla, huevo duro)</p> <p>LOMO CINTA A LA PLANCHA CON AROS DE CEBOLLA</p> <p>HELADO</p>	<p>19</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, MAÍZ, ESPÁRRAGOS</p> <p>PATATAS RIOJANAS (patata, cebolla, pimiento, chorizo, ajo, laurel, tomate, pimentón)</p> <p>*DORÉ* DE MERLUZA CON CHAMPÍONES</p> <p>PAVIA-BATIDO SABORES</p>	<p>20</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, ATÚN, REPOLLO, PIPAS</p> <p>SOPA DE FIDEOS (pasta sopa, nabo, chífrila, apio, puerro, huesos, carcasas, gallina)</p> <p>JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON GARBANZOS Y CARLOTA COCIDOS</p> <p>MACEDONIA NATURAL DE FRUTAS</p>

Qualsevol dels menús segueix aquest patró. La intenció és aportar la major varietat possible d'aliments, sobretot aliments vegetals i limitant els aliments amb major valor energètic però amb escàs contingut en nutrients.

Per a obtenir una dieta més equilibrada i variada es promou el consum de diferents aliments del mateix grup, perquè tenen continguts molt diferents. (Ex. Llentilles, cigrons, fesols blancs, fesols pintes, pèsols. Són tots llegums, però cadascuna d'elles aporta diferents quantitats de nutrients)

En aquests menús s'intenta no repetir durant tot el mes cap plat, donant així una gran varietat en aliments, en les seues formes d'elaboració i en els processos culinaris, per a poder oferir una dieta equilibrada i també agradable i atractiva per als comensals.

### **-RESUM DE LA VARIETAT I FREQUÈNCIA DE CONSUM DELS DIFERENTS GRUPS D'ALIMENTS PER A ELABORAR ELS MENÚS**

PA	Tots els dies menys quan el 2n plat és pizza
ARRÒS	5 al mes: 2 caldosos i 3 secs
PASTES	3 com primer plat més 3 sopes i 1 cous-cous de guarnició
CREÏLLES	3 racions al mes com a primer plat, mes 2 guarnicions, més les que utilitzem com a ingredient en altres plats
LLEGUMS	5 diferents al mes, mes 3 arrossos que porten llegums més una guarnició de cigrons
VERDURES I HORTALISSES	Diària per a cuinar, més ensalada tots els dies i 10 guarnicions
CARNES	4 vegades pollastre, 1 vedella, 1 porc i 1 de mandonguilles
PESCAT	4 blancs, 2 blaus, 1 d'anelles de calamar casolanes i tonyina (en pizza i ensalades)
OUS	4 racions al mes, més com a ingredient d'ensalada i d'ensalada russa
FRUITA FRESCA	16 racions més 4 com a ingredient en ensalades
PRECUINATS	1 al mes
LACTIS	Com a complement de la fruita 11 batuts al mes més iogurt, actimel, gelat, brull...

## 5.2 Menús bimensuals

S'adjunta el menú d'octubre i novembre com a exemple. Els nostres alumnes ho reben en gran format(2 folis units) . És bimensual apareix el menú de dos mesos, activitats a realitzar i suggeriments de sopars i esmorzars. El menú que es porten a casa és el menú que l'empresa fa per a tots els seus clients de forma general. La nostra escola al ser d'infantil fa alguna modificació a aquest menú com l'eliminació dels fruits secs i les roses de dacs. Aquest menú infantil l'enviarem per correu electrònic .

## 5.3 Menús especials per :

ALIMENTS PROHIBITS PER RELIGIÓ

ALIMENTS PROHIBITS PER MALALTIES O INTOLERÀNCIES

ALIMENTS PROHIBITS PER FORMA DE VIDA

REBUIG D'ALIMENTS PER NIVELL DE DESENVOLUPAMENT.

## 6. PRESSUPOST PER AL CURS 22-23

<b>PRESUPUESTO ECONÓMICO DEL COMEDOR ESCOLAR CURSO 2021-2022</b>
Centro: E. I. LES RONDALLES
CÓDIGO: 46024102
DIRECCIÓN: JOSE M <sup>a</sup> CERVERA I LLORET
LOCALIDAD: Valencia

DATOS COMENSALES (CANTIDAD)		DÍAS DE FUNCIONAMIENTO:176
ALUMNOS:	112	PRECIO DEL MENU: 4'25
DOCENTES	0	
E.PEDAGÓGICO	3	
MONITORES/AS	8	
P.COCINA	2	
OTROS		
TOTAL	125	

## GASTOS

### EMPRESA ALIMENTACIÓ

112 COMENSALES x 3,73 PRECIO DEL MENÚ x 176 DÍAS ANUALES: **73525,76€**

### MONITORAS

#### SEPTIEMBRE

4 MONITORAS (10 H) INF x 418,37 €: **1673,48**

#### DE OCTUBRE A MAYO

1 MONITORAS (11,5 H) INF. X 736,56 PRECIO POR MES x 8 MESES ANUALES: **5892,48 €**

5 MONITORAS (13 H) INF. X 812,55 PRECIO POR MES X 8 MESES: **32.502 €**

1 MONITORA (10 HORAS) INF X 660.58 PRECIO POR MES X 8 MESES: **5284.64€**

#### JUNIO

7 MONITORAS (11,5 H) X 736,56 X 1 MES: **5155,92€**

### EQUIPO PEDAGÓGICO

DIRECTORA 23 EUROS x PRECIO POR DÍA x 176 DIAS ANUALES: **4048€**

ENCARGADA 23 EUROS x PRECIO POR DÍA x 176 DIAS ANUALES: **4048€**

REPOSICIÓN DE MATERIAL: 100 €

MATERIAL DE OCIO: 100 €

REPARACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS Y NUEVAS ADQUISICIONES: 500 €

DIVERSOS-IMPREVISTOS: 100 €

**Total: 73525,76+5892,48+32.502+5284.64+5155,92+4048+4048+100+100+500+100+ 1673.48:**  
**132930,28€**



## INGRESOS

REMANENTE DEL CURSO ANTERIOR: 0

COMENSALES CON BECA: 31

### COMENSALES BECA TIPO A

12 COMENSALES x 4.25€ MENÚ x 176 DÍAS ANUALES: 8976 €

APORTACIÓN DE 12 ALUMNOS BECADOS CON BECA A x 0€ x 176 DÍAS ANUALES: 0€

### COMENSALES BECA TIPO B

1 COMENSALES x 3.5 € MENÚ x 176 DÍAS ANUALES: 616€

APORTACIÓN DE 1 ALUMNOS BECADOS CON BECA B x 0.75 €x 176 DÍAS ANUALES: 132 €

### COMENSALES BECA TIPO C

9 COMENSALES x 3 € MENÚ x 176 DÍAS ANUALES: 4752 €

APORTACIÓN DE 9 ALUMNOS BECADOS CON BECA C x 1.25 €x 176 DÍAS ANUALES: 1980 €

### COMENSALES BECA TIPO D

1 COMENSALES x 2.50 € MENÚ x 176 DÍAS ANUALES: 440 €

APORTACIÓN DE 1 ALUMNOS BECADOS CON BECA D x 1.75 €x 176 DÍAS ANUALES: 308 €

### COMENSALES BECA TIPO E

8 COMENSALES x 2 € MENÚ x 176 DÍAS ANUALES: 2816 €

APORTACIÓN DE 8 ALUMNOS BECADOS CON BECA E x 2.25 €x 176 DÍAS ANUALES: 3168 €

APORTACIÓN BECAS: 8976+616+4752+440+2816: 17.600 €

APORTACIÓN COMENSALES BECADOS: 132+1980+308+3168: 5280 €

Total: 17600 + 5280 : **22880 €**

### COMENSALES SIN BECA

81 COMENSALES x 4'25€ EL MENÚ x 176 DÍAS ANUALES: **60588€**

----- ADULTOS x -----€MENÚ x ----- DIAS ANUALES: -----(no tenemos fijos)

### INGRESOS DE CONSELLERIA POR GASTOS DE FUNCIONAMIENTO

112 x ALUMNOS x 1.50€ x 176 DÍAS ANUALES : **29.568 €**

**TOTAL: 22880+60588+29568: 113.036€**

TOTAL: **113.036€**

## RESUMEN DEL PRESUPUESTO

INGRESOS: **113.036€**

GASTOS: **132930,28€**

**TOTAL: 113.036-132930,28: -19894,28€**

