



SEMANA 1

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2	Ensalada Lacitos integrales con salsa de verduras *Pastel de pescado Fruta de temporada	Kcal 837,67 P 39,09 G 34,82 HC 90,31	3	Ensalada Crema de zanahoria con tostones *Huevos revueltos con chorizo de pavo Fruta de temporada	Kcal 621,95 P 23,74 G 29,22 HC 65,97	4	Ensalada con granada Sopa de ave con letras **Alitas de pollo a la bba/contramuslo (inf) Fruta de temporada	Kcal 732 P 24,58 G 26,27 HC 96,34	5	Ensalada ecológica Lentejas estofadas con verduras *Fogonero al horno con cebolla y tomate Fruta de temporada	Kcal 682,83 P 45,17 G 25,92 HC 67,27	6	Ensalada con pasas Arroz meloso con verduras y huevo duro **Magro al horno con salsa de soja Postre lácteo	Kcal 904,18 P 38,64 G 43,37 HC 89,97
C E N A	Palitos crujientes de berenjena+tortilla con jamón de pavo Fruta del tiempo	C E N A	Ensalada verde y pinchos de pollo Yogur de coco	C E N A	Crema de verdura Merluza empanada al horno Yogur griego natural	C E N A	Ensaladilla +huevo duro y atún Gelatina	C E N A	Hamburguesa de garbanzos completa con canónigos y queso de cabra. Brocheta de fruta	C E N A				

SEMANA 2

FESTIVO

9		10	Ensalada Macarrones integrales con salsa de calabaza *Ventresca de merluza al horno Fruta de temporada	Kcal 712,58 P 32,73 G 47,46 HC 38,64	11	Ensalada ecológica Crema de legumbres *Pollo a la miel con pimientos asados Fruta de temporada	Kcal 716 P 36 G 30,68 HC 74,17	12	FESTIVO	13	NO LECTIVO
C E N A	Hamburguesa de pollo+crema de espinacas con queso untable Fruta del tiempo	C E N A	Ensalada con higos,mozzarella,jamón y piñones+tortilla francesa Yogur natural	C E N A				C E N A			

SEMANA 3

Ensalada
Crema de acelgas con avena
**Hamburguesa con patatas eco
Fruta de temporadaEnsalada con atún
Espaguetis integrales con salsa de calabacín
*Bacalao a la vizcaina
Fruta de temporadaEnsalada ecológica
Potaje de judías con verduras ecológicas
**Pechuga de pollo empanada
Fruta de temporadaEnsalada con mix de semillas
Estofado con verduras, patata y soja texturizada
Tortilla de atún* y queso crema
Fruta de temporadaEnsalada con cebolleta
Arroz con salsa de tomate
*Pescado frito
Postre lácteo

C E N A	Ensalada de tomate con burrata+calamares al horno Macedonia de fruta	C E N A	Fideos de arroz con verduras y pollo a la plancha Yogur griego natural	C E N A	Bowl de yogur con fruta,copos de avena y nueces trituradas	C E N A	Pisto de verduras con huevo Gelatina	C E N A	Escalivada+hamburguesa de ternera Yogur de coco
------------------	---	------------------	---	------------------	--	------------------	---	------------------	--

SEMANA 4

NO LECTIVO

Chips de plátano macho
Fideos a la cazuela
*Boquerones enharinados
Fruta de temporadaEnsalada con fruta ecológica
Potaje de garbanzos con espinacas y huevo
**Salchichas al horno con repollo
Fruta de temporadaEnsalada
Caracolas con salsa de setas y queso
*Lomos de merluza con guisantes
Fruta de temporadaEnsalada
Sopa de tomate y cebolla con pan
**Solomillo de cerdo en salsa
Postre lácteo

C E N A	Albóndigas de pollo en salsa curry Fruta del tiempo	C E N A	Crema de verduras Huevos rellenos con aguacate y atún+yogur natural	C E N A	Solomillo de pavo con verduras Fruta de temporada	C E N A	Bolitas de patata y brócoli Dorada al horno Yogur griego natural
------------------	--	------------------	--	------------------	--	------------------	---

SEMANA 5

Ensalada con aceitunas
Arroz integral con verduras
**Pollo al ajillo
Fruta de temporadaEnsalada ecológica
Espirales integrales a la italiana
*Calamares a la romana
Fruta de temporada

PLANIFICAMOS LOS MENUS SIGUIENDO LAS DIRECTRICES DE LA GUÍA DE COMEDORES ESCOLARES DE LA GENERALITAT VALENCIANA UNA VEZ A LA SEMANA EL PAN SERÁ INTEGRAL

* PARA DIETAS SIN CARNE SUSTITUIMOS POR VEGETALES Y PESCADO

*PARA MENÚS VEGANOS SUSTITUIMOS LA CARNE Y EL PESCADO POR PRODUCTOS PROTÉICOS Y VEGETALES

Cristina Andrés Ferrer,Dietista-Nutricionista ,nº col CV00007 ha supervisado el menú y ha propuesto las cenas.

La ensalada se compone de: lechuga, tomate, maíz, pepino y zanahoria.

C E N A	Tortilla de calabacín+guacamole Yogur griego natural	C E N A	Sandwich con atún ,mozzarella y tomate Yogur de coco
------------------	---	------------------	---



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

SETMANA 1

2	Amanida Llaçets integrals amb salsa de verdures *Pastís de peix Fruita del temps
S O P A R	Palets crujents d'alberginia Truita amb titot Fruita del temps

3	Amanida Crema de carlota amb tostons *Ous rementats amb xoriço de títol Fruita del temps
S O P A R	Amanida verda Pinxos de pollastre logurt de coco

4	Amanida amb magrana Sopa d'aigua amb lletres **Aletes de pollastre a la bbq/contracuixa (inf) Fruita del temps
S O P A R	Crema de verdura Lluç empanat al forn logurt grec natural

5	Amanida ecològica Llentilles estofades amb verdures *Fogoner al forn amb ceba i tomaca Fruita del temps
S O P A R	Ensalada russa amb ou i tonyina Gelatina

6	Amanida amb pases Arròs melòs amb verdures i ou dur **Magre al forn amb salsa de soia Postre llatí
S O P A R	Hamburguesa de cigrons completa amb canonge i formatge de cabra. Broqueta de fruita.

SETMANA 2

9	FESTIU
S O P A R	Macarrons integrals amb salsa de carabassa *Ventresca de lluç al forn Fruita del temps

10	Amanida Macarrons integrals amb salsa de carabassa *Ventresca de lluç al forn Fruita del temps
S O P A R	Hamburguesa de pollastre+crema d'espinacs amb formatge d'untar Fruita del temps

11	Amanida ecològica Crema de llegums **Pollastre a la mel amb pimentó asat Fruita del temps
S O P A R	Amanida amb figues, mozzarella, pernil i pinyons+truita francesa logurt natural

12	FESTIU
S O P A R	

13	NO LECTIU
S O P A R	

SETMANA 3

16	Amanida Crema de bledes amb avena **Hamburguesa amb creïlles eco Fruita del temps
S O P A R	Amanida de tomaca amb burrata Calamars al forn Macedònia de fruites

17	Amanida amb tonyina Espaguetis integrals amb salsa de carabassó *Bacallà a la vizcaina Fruita de temps
S O P A R	Fideus de arròs amb verdures i pollastre logurt grec natural

18	Amanida ecològica Potaje de fèssols amb verdures eco **Pit de pollastre empanat Fruita del temps
S O P A R	Bowl de iogurt amb fruita, flocs d'avena i anous triturades

19	Amanida amb mix de semilles Estofat amb verdures, creïlla i soia texturitzada Truita de tonyina* i formatge crema Fruita del temps
S O P A R	Samfaina de verdures amb ou Gelatina

20	Amanida amb ceba Arròs amb salsa de tomaca *Peix fregit Postre llatí
S O P A R	Aspencat i hamburguesa de ternera logurt de coco

SETMANA 4

23	NO LECTIU
S O P A R	

24	Chips de plàtan matxo Fideus a la cassola *Aladrocs enfarinats Fruita del temps
S O P A R	Mandonguilles de pollastre amb salsa curri Fruita del temps

25	Amanida amb fruita eco Potaje de cigrons amb espinacs i ou dur **Saltixtes al forn amb capdell Fruita del temps
S O P A R	Crema de verdures Ous replets amb avocat i tonyina logurt natural

26	Amanida Caracoles amb salsa de bolets i formatge *Lloms de lluç amb pèsols Fruita del temps
S O P A R	Rellom de tòtot amb verdures Fruita de temporada

27	Amanida Sopa de tomaca ceba i pà **Rellom de porc amb salsa Postre llatí
S O P A R	Boletes de creïlla i brécol Dorada al forn logurt grec natural

SETMANA 5

30	Amanida amb olives Arròs integral amb verdures **Pollastre a l'all Fruita del temps
S O P A R	Truita de carabasseta i "guacamole" logurt grec natural

31	Amanida ecològica Espirals integrals a la italiana *Calamars a la romana Fruita del temps
S O P A R	Sàndwitx amb tonyina, mozzarella i tomaca logurt de coco

PLANIFIQUEM ELS MENUS SEGUINT LES DIRECTRIUS DE LA GUÍA DE MENJADORS ESCOLARS DE LA GENERALITAT VALENCIANA

UNA VEGADA A LA SETMANA EL PÀ SERÀ INTEGRAL.

* PER A DIETES SENSE CARN SUBSTITUIM PER VEGETALS I PEIX.

Cristina Andrés Ferrer, Dietista-Nutricionista ,nº col CV00007 ha supervisat el menú y ha proposat els sopars.

L'amanida es compon de: lletuga, tomaca, dacsa, cogombre i carlota