




ESCUELA DE
EDUCACIÓN INFANTIL
**NUEVO
ALMAFRA**

Menú noviembre 2021 Detallado – Colegio E.E.I. Nuevo Almafra

**FEELING
FOOD**
NUTRICIÓN + PSICOLOGÍA
NUTRICIONISTA LUDIA MATEO
Nº SOLICITADA: 0100887
TELÉFONO: 667 55 86 22

**ARTE DE
ALIMENTAR**
Mamidaco S.L.U.
artedealimentar@hotmail.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Ensalada mixta 1º Sopa de puntitos (caldo de verduras, pollo, huesos y puntitos) 2º Hamburguesa de pollo con cebolla plancha y chips de patata al horno Fruta de temporada	2 Ensalada base 1º Arroz caldoso de pollo y conejo con garbanzos, pimiento, ajo, cebolla, tomate 2º Palitos de merluza rebozados Fruta de temporada	3 Ensalada César 1º Ollica (lentejas con arroz, calabacín, zanahoria, pimientos, cebolla, ajo, judías verdes, jamón) 2º Tortilla con jamón serrano Yogur natural o griego	4 Ensalada juliana 1º Espaguetis integrales a la carbonara (pasta con nata y bacon) 2º Bacalao rebozado con salsa de tomate casera tomate con zanahoria y calabacín Fruta de temporada
8 Ensalada mediterránea 1º Guisado de pollo con patata, judía verde, zanahoria, tomate, pimientos, cebolla y ajo 2º Pavo al horno con aceite y finas hierbas Fruta de temporada	9 Ensalada frutos del mar 1º Alubias blancas con verduras (alubias blancas, calabacín, zanahoria, pimientos, cebolla, ajo, judías verdes) 2º Merluza rebozada Fruta de temporada (cítrico)	10 Ensalada mixta 1º Arroz a la cubana (arroz cocido con ajo y laurel) 2º Huevo plancha con salsa de tomate casera (tomate, calabacín, zanahoria) Fruta de temporada	11 Ensalada base 1º Tallarines caldosos con atún (Pasta con caldo de pescado, marisco y moluscos con verduras y trocitos de atún) 2º Lengüadina al horno con calabacín, cebolla y zanahoria Yogur natural o griego	12 Ensalada juliana 1º Sopa de cocido con fideos integrales y garbanzos. Caldo de pollo y gallina, jamón, fideos, garbanzos y vegetales 2º Albóndigas en salsa jardinera. Albóndigas de ternera con tomate, guisante, cebolla, zanahoria Fruta de temporada (Cítrico)
15 Ensalada mixta 1º Arroz 3 delicias (arroz con guisantes, zanahoria y jamón cocido) 2º Chispitas de merluza (merluza rebozada) Fruta de temporada	16 Ensalada completa 1º Sopa de marisquitos. (Pasta con caldo de pescado, marisco, moluscos y verdura) 2º Lomo de sajonia con salsa de tomate casera (tomate, calabacín, zanahoria) Fruta de temporada	17 Ensalada juliana 1º Lentejas con verduras (Lentejas, calabacín, zanahoria, pimientos, cebolla, ajo, judías verdes) 2º Tortilla y zanahorias cocidas Fruta de temporada (cítrico)	18 Ensalada frutos del mar 1º Macarrones integrales con salsa napolitana (tomate, cebolla, ajo y zanahoria) y queso 2º Bacalao al horno con vegetales (con cebolla, pimientos, tomate, vino blanco y aceite) Yogur natural o griego	19 Ensalada completa 1º Hervido con huevo duro (patata, judía verde, zanahoria, cebolla) *Infantil: crema con huevo 2º Pollo al limón con verduras (pollo con limón, cebolla, calabacín, zanahoria) Fruta de temporada
22 Ensalada juliana 1º Espaguetis integrales boloñesa (tomate, cebolla, ajo, zanahoria y carne picada de cerdo y ternera) 2º Merluza rebozada y champis salteados con jamón serrano Fruta de temporada	23 Ensalada mixta 1º Ollica (lentejas con arroz, calabacín, zanahoria, pimientos, cebolla, ajo, judías verdes, jamón) 2º Pizza margarita con jamón york o mediterránea con atún, oliva y pimiento, tomate y queso para gratinar Fruta de temporada	24 Ensalada base 1º Crema de verduras (calabacín, tomate, patata, calabaza, cebolla, tomillo) 2º Huevos con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, zanahoria y minilonganizas de cerdo) Fruta de temporada	25 Ensalada juliana 1º Arroz con caldo de pescado, moluscos y mariscos, pimientos, ajo, tomate y cebolla 2º Bacalao rebozado con pisto (tomate con pimientos y cebolla) *Infantil: Bacaladilla y palitos de calabacín al horno Yogur natural o griego	26 Ensalada frutos del mar 1º Sopa de estrellitas (caldo de verduras, pollo, huesos y estrellitas) 2º Pavo a las finas hierbas con patatas gajo al horno Fruta de temporada (citrico)
29 Ensalada César 1º Fideuá caldosa con pescado, marisco, moluscos y mariscos, pimientos, ajo, tomate y cebolla 2º Entremeses (jamón, serrano, jamón cocido, queso fresco/tierno) Fruta de temporada	30 Ensalada frutos del mar 1º Lentejas con arroz (lentejas con arroz, calabacín, zanahoria, pimientos, cebolla, ajo, judías verdes, jamón) 2º Boquerones rebozados con pan y huevo Fruta de temporada	ENSALADADAS		
		Base*: Hoja verde, tomate, zanahoria rallada, maíz César: Base* + pollo + manzana + pipas Mixta: Base* + pavo + aceitunas Mediterránea: Base* + queso fresco/tierno + aceitunas + albahaca Frutos del mar: Base* + bocas de mar Ensalada completa: Base* + cebolla + atún + huevo duro	Ensalada juliana: Lechuga + maíz	

Se ofrecerá pan integral. Todos los platos se realizan con AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra). Para más información: 667 55 86 22

***Infantil: 2 años**

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES. Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias, ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011 ANEXO II). Informa a la dirección del comedor aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.