

Menú febrero detallado 2022 – Colegio E.E.I. Nuevo Almagro

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
	Ensalada base 1º Arroz 3 delicias (Arroz con guisantes, zanahorias y jamón cocido) 2º Bacalao rebozado (harina de trigo y huevina) con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, calabacín, zanahoria) Fruta de temporada	1 Ensalada mediterránea 1º Alubias con verduras y jamón (Alubias, cebolla, ajo, pimientos, calabacín, zanahoria y jamón) 2º Pavo a las finas hierbas Fruta de temporada (cítrico)	2 Ensalada César 1º Sopa de estrellitas (caldo casero con verduras, pollo y gallina con pasta) 2º Hamburguesa con guarnición de calabacín Yogur natural	3 Ensalada juliana 1º Fideuá de pescado (pasta, caldo casero de verdura, pescado, marisco y moluscos, ajo, pimiento, tomate) *Infantil: fideuá caldosa 2º Varitas de merluza (merluza rebozada con harina de trigo y huevina) Fruta de temporada	4				
Ensalada mixta 1º Hervido (patata, judía verde, zanahoria, cebolla) con medio huevo duro *Infantil: Crema 2º Lomo adobado con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, calabacín, zanahoria) Fruta de temporada	7	Ensalada base 1º Paella con magro, verduras y garbanzos (arroz, caldo casero de pollo, gallina y verduras, ajo, pimiento, tomate, garbanzos y magro) 2º Boquerones rebozados (con harina de trigo y huevina) Fruta de temporada	8	Ensalada frutos del mar 1º Lentejas con verduras y jamón (Lentejas, cebolla, ajo, pimientos, calabacín, zanahoria y jamón) 2º Pizza (de harina de trigo) margarita (tomate y queso) con jamón york o mediterránea (tomate y queso) con atún, oliva y pimiento Fruta de temporada	9	Ensalada mixta 1º Sopa de pescado con marisquitos (pasta, caldo casero de verdura, pescado, marisco y moluscos) 2º Ragú de ternera con verduras (ternera, guisantes, zanahoria, cebolla, calabacín, pimientos, tomate) Yogur griego	10	Ensalada juliana 1º Pasta integral con salsa carbonara (salsa de nata y jamón cocido) 2º Chispitas de merluza (merluza rebozada con harina de trigo y huevo) Fruta de temporada	11
Ensalada cesar 1º Crema de calabaza, zanahoria, puerro y quesitos 2º Albóndigas en salsa jardinera (carne picada de cerdo y ternera con tomate, guisantes, cebolla y zanahoria) Fruta de temporada	14	Ensalada juliana 1º Tallarines caldosos con atún (Pasta con caldo de pescado, marisco y moluscos con verduras y trozos de atún) 2º Pechuga empanada (pechuga de pollo rebozada con huevina y harina de trigo) Fruta de temporada	15	Ensalada base 1º Ollica (Lentejas, arroz, cebolla, ajo, pimientos, calabacín, zanahoria y jamón) 2º Merluza al horno con vino, cebolla y patatas, ajo, perejil y especias Fruta de temporada cítrico	16	Ensalada mixta 1º Arroz a la cubana con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, calabacín, zanahoria) 2º Tortilla (con huevina) de atún Yogur natural	17	1º Ensalada completa *Infantil entremeses 2º Canelones de carne (pasta, carne picada de ternera, cerdo, pollo, tomate, cebolla, calabacín, leche, harina de trigo) *Infantil: Pasta boloñesa (pasta con carne picada de cerdo y ternera, tomate, cebolla y calabacín) Fruta de temporada	18
Ensalada base 1º Guisado de pollo con tomate, zanahoria, alcachofas y patata 2º Longaniza Fruta de temporada	21	Ensalada juliana 1º Pasta integral con salsa napolitana (pasta, tomate, zanahoria, atún y queso) 2º Lengüadina al horno con verduras (berenjena, cebolla, pimiento y tomate) Fruta de temporada	22	Ensalada mixta 1º Sopa de cocido con garbanzos y fideos (caldo casero con verduras, pollo y gallina con pasta y garbanzos) 2º Pollo al limón con verduras (pollo al horno con limón, cebolla, especias, ajo, calabacín) Fruta de temporada	23	Ensalada juliana 1º Potaje de legumbres (Lentejas, alubias, cebolla, ajo, pimientos, calabacín, zanahoria y jamón) 2º Huevos duros pasteurizados con salsa de tomate y atún Yogur griego	24	Ensalada frutos del mar 1º Paella de marisco (arroz, caldo casero de verdura, pescado, marisco y moluscos, ajo, pimiento, tomate) *Infantil: arroz caldoso de pescado y marisco 2º Bacalao rebozado (con harina de trigo y huevina) Fruta de temporada	25
Ensalada base 1º Pasta integral con salsa boloñesa y queso (carne picada, tomate, calabacín, cebolla y queso) 2º Entremeses (jamón serrano, jamón cocido, queso fresco/tierno) Fruta de temporada	28		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 + jamón cocido		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

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.

*Infantil: 2 años