



ESCUELA DE EDUCACIÓN INFANTIL
NUEVO ALMAGRO

Menú marzo 2022 – Colegio E.E.I. Nuevo Almagro


FEELING FOOD
NUTRICIÓN + PSICOLOGÍA
NUTRICIONISTA: LUDIA MATEO
Nº COLEGIADA: CVO0587
TELÉFONO: 667 55 86 22

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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	Ensalada base 1º Lentejas a la hortelana 2º Longaniza con salsa de tomate casera Fruta de temporada (cítrico)	Ensalada frutos del mar 1º Arroz 3 delicias 2º Bacalao rebozado Fruta de temporada	Ensalada mixta 1º Crema de calabaza 2º Lomo de Sajonia con patatas gajo Yogur natural	Ensalada juliana 1º Fideuá de pescado *Infantil: fideuá caldosa 2º Varitas de merluza Fruta de temporada
	Kcal: 731,0 Prot(g): 33,2 HC(g): 71,4 Lip(g): 34,7	Kcal: 846,3 Prot(g): 29,2 HC(g): 79,5 Lip(g): 45,8	Kcal: 494,8 Prot(g): 29,5 HC(g): 45,6 Lip(g): 21,6	Kcal: 750,7 Prot(g): 33,0 HC(g): 64,1 Lip(g): 40,3
Ensalada base 1º Tallarines caldoso con atún 2º Pechuga de pollo rebozada Fruta de temporada (cítrico)	Ensalada juliana 1º Paella de pescado y marisco *Infantil: arroz caldoso de pescado y marisco 2º Entremeses Fruta de temporada	Ensalada mixta 1º Hervido valenciano con huevo duro 2º Pollo al horno con verduras Fruta de temporada	Ensalada base 1º Potaje con espinacas 2º Pizza margarita con jamón york o mediterránea con atún, oliva y pimiento Yogur griego	Ensalada completa 1º Sopa de cocido con fideos 2º Albóndigas con salsa casera de tomate y verduras Fruta de temporada
Kcal: 680,8 Prot(g): 49,1 HC(g): 59,3 Lip(g): 27,3	Kcal: 681,8 Prot(g): 33,5 HC(g): 66,5 Lip(g): 31,4	Kcal: 520,5 Prot(g): 27,4 HC(g): 52,4 Lip(g): 22,3	Kcal: 723,3 Prot(g): 33,2 HC(g): 92,0 Lip(g): 24,4	Kcal: 595,7 Prot(g): 40,4 HC(g): 54,4 Lip(g): 24,1
Ensalada base 1º Fideuá de pescado *Infantil: fideuá caldosa 2º Merluza con patatas Fruta de temporada	Ensalada juliana 1º Ollica 2º Pavo finas hierbas Fruta de temporada (Cítrico)	Ensalada mediterránea 1º Guisado de pavo 2º Buñuelos de bacalao Fruta de temporada	Ensalada base 1º Arroz a la cubana 2º Tortilla francesa con salsa de tomate casera Yogur natural	Ensalada juliana 1º Pasta integral carbonara 2º Gallineta rebozada y verduras en tempura Fruta de temporada
Kcal: 879,1 Prot(g): 33,4 HC(g): 83,3 Lip(g): 44,4	Kcal: 740,3 Prot(g): 32,9 HC(g): 95,9 Lip(g): 24,8	Kcal: 641,6 Prot(g): 25,3 HC(g): 52,7 Lip(g): 36,6	Kcal: 757,8 Prot(g): 22,1 HC(g): 65,3 Lip(g): 45,3	Kcal: 702,8 Prot(g): 27,5 HC(g): 46,8 Lip(g): 45,1
Ensalada base 1º Sopa de cocido con garbanzos y puntitos 2º Pavo finas hierbas y judías verdes con taquitos de pavo Fruta de temporada	Ensalada mixta 1º Habichuelas con verduras y jamón 2º Tortilla de calabacín y atún Fruta de temporada (Cítrico)	Ensalada juliana 1º Paella de magro y garbanzos. *Infantil: arroz caldoso de magro y garbanzos 2º Chispitas de merluza Fruta de temporada	Ensalada completa 1º Crema de calabacín y zanahoria 2º Lomo adobado con patatas Yogur griego	Ensalada juliana 1º Pasta napolitana 2º Hamburguesa Postre especial
Kcal: 791,9 Prot(g): 47,8 HC(g): 72 Lip(g): 34,7	Kcal: 673,1 Prot(g): 42 HC(g): 53,8 Lip(g): 32,2	Kcal: 750,7 Prot(g): 33,0 HC(g): 64,1 Lip(g): 40,3	Kcal: 494,8 Prot(g): 29,5 HC(g): 45,6 Lip(g): 21,6	Kcal: 1057,4 Prot(g): 37,9 HC(g): 88,3 Lip(g): 61,4
Ensalada mixta 1º Lentejas con verduras y jamón 2º Tortilla de patata Fruta de temporada (cítrico)	Ensalada completa 1º Sopa de estrellas 2º Pollo al limón con verduras Fruta de temporada	Ensalada juliana 1º Paella de pollo y conejo *Infantil: arroz caldoso de pollo y conejo 2º Lengüadina rebozada Fruta de temporada	ENSALADADAS	
Kcal: 683,4 Prot(g): 29,3 HC(g): 78,8 Lip(g): 28,0	Kcal: 791,9 Prot(g): 47,8 HC(g): 72 Lip(g): 34,7	Kcal: 750,7 Prot(g): 33,0 HC(g): 64,1 Lip(g): 40,3	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	

COMIDAS	CENAS

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

ALÉRGICOS



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 del comedor para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.