



ESCUELA DE
EDUCACIÓN INFANTIL
**NUEVO
ALMAFRÁ**

Menú mayo detallado 2022 – Colegio E.E.I. Nuevo Almafra

ARTE DE
ALIMENTAR

Mamidaco S.L.U.

artedealimentar@hotmail.com



FEELING
FOOD

NUTRICIÓN + PSICOLOGÍA

NUTRICIONISTA LUDIA MATEO
Nº REGISTRO: 0200897
TELÉFONO: 667 55 86 22

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Ensalada base 2 1º Lentejas con verduras y jamón. (Lentejas con ajo, cebolla, zanahoria, calabacín, pimentón, laurel y jamón) 2º Tortilla con huevo pasteurizado atún y calabacín Fruta de temporada (cítrico)</p>	<p>Ensalada juliana 3 1º Crema de verduras con calabacín, cebolla, tomate, patata y zanahoria 2º Pechuga de pollo rebozada con patatas Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada mixta 4 1º Arroz con salsa de tomate casera (tomate y aceite) 2º Lenguadina al horno con base de verduras variadas Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada base 5 1º Hervido de patata, judía verde, zanahoria, cebolla y medio huevo duro 2º Pavo a las finas hierbas Yogur natural</p>	<p>6 1º Ensalada completa 2º Canelones (pasta con carne picada de cerdo/ternera, bechamel, tomate, cebolla) Fruta de temporada</p>
<p>Ensalada César 9 1º Espaguetis con salsa napolitana (tomate y atún) 2º Pizza margarita (tomate, mozzarella) con jamón york o mediterránea con atún, oliva y pimiento Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada mediterránea 10 1º Sopa de puntitos con caldo de pollo y apio, zanahoria, nabo, chirivía 2º Pollo al horno con verdura y patatas Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada base 11 1º Crema de calabaza, calabacín, cebolla, tomate, patata y zanahoria 2º Pan y longaniza de cerdo Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada juliana 12 1º Alubias con verduras con jamón (Alubias con ajo, cebolla, zanahoria, calabacín, pimentón, laurel y jamón) 2º Tortilla francesa con huevo pasteurizado Yogur griego</p>	<p>Ensalada juliana 13 1º Paella de pollo y conejo. Arroz con pollo, conejo, ajo, tomate, pimiento y caldo casero de pollo y verduras 2º Calamares rebozados con harina y huevo pasteurizado Fruta de temporada</p>
<p>Ensalada base 16 1º Guisado de ternera con pimientos, zanahoria, patata, guisantes 2º Merluza rebozada con harina y huevo pasteurizado Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada completa 17 1º Pasta integral con carne picada, tomate, zanahoria, cebolla, y ajo 2º Lomo adobado Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada base 18 1º Ollica (Lentejas con arroz, ajo, cebolla, zanahoria, calabacín, pimentón, laurel y jamón) 2º Pollo al horno con patatas Fruta de temporada (cítrico)</p>	<p>Ensalada mixta 19 1º Fideuá de pescado y marisco Pasta con caldo casero de verduras, pescado, marisco y moluscos, trocitos de pescado, moluscos, ajo, tomate, pimiento 2º Bacalao al horno con cebolla, calabacín y tomate Yogur natural</p>	<p>Ensalada César 20 1º Arroz a la cubana (arroz con salsa de tomate casera con tomate y aceite) 2º Tortilla con bacon Fruta de temporada</p>
<p>Ensalada base 23 1º Pasta integral carbonara (con nata y pavo) 2º Merluza al horno (merluza al horno con toamte, calabacín y cebolla) Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada completa 24 1º Alubia carilla con costillar (Alubia con ajo, cebolla, zanahoria, costillar, clavo) 2º Tortilla (con huevo pasteurizado) Fruta de temporada (cítrico)</p>	<p>Ensalada juliana 25 1º Paella a banda (con pescado y marisco) *Infantil: Arroz caldoso de pescado y marisco. Arroz con caldo casero de verduras, pescado, marisco y moluscos, trocitos de pescado, moluscos, ajo, tomate, pimiento 2º Entremeses (pavo, queso fresco/tierno, jamón cocido) Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada mediterránea 26 1º Hervido con patata, judía verde, zanahoria, cebolla y medio huevo duro 2º Brocheta de cerdo adobada Yogur griego</p>	<p>Ensalada César 27 1º Sopa de cocido con garbanzos y fideos (sopa con caldo de pollo con verduras) 2º Albóndigas (cerdo/ternera) en salsa de hortalizas guisantes, zanahoria, tomate, champi, cebolla y ajo Fruta de temporada</p>
<p>30 1º Ensalada de pasta tricolor con guacamole y atún, tomate y lechuga 2º Lomo de Sajonia y salsa de tomate casera (tomate, zanahoria y aceite) Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada juliana 31 1º Lentejas con verduras y jamón (con ajo, cebolla, zanahoria y laurel) 2º Hamburguesa completa (con pan y queso) Fruta de temporada</p>	<p>ENSALADADAS Base*: Hoja verde, tomate, zanahoria rallada, maíz César: Base* + pollo + picatostes Mixta: Base* + pavo + aceitunas Mediterránea: Base* + queso fresco/tierno + aceitunas + albahaca Frutos del mar: Base* + bocas de mar Ensalada completa: Base* + atún + pipas</p>		

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