



MENÚ BASAL INFANTIL

**MAYO
2024**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>6</p> <p>Lentejas con patata y zanahoria Albóndigas de ternera a la jardinera Arroz pilaf Yogur o fruta</p> <p>Kcal 538 Prot 29 Lip 19 HC 58</p>	<p>7</p> <p>Sopa de ave Filete de pechuga de pollo en salsa Patatas panaderas Fruta de temporada</p> <p>Kcal 467 Prot 19 Lip 17 HC 57</p>	<p>8</p> <p>Crema de calabaza Rabas de calamar empanadas Ensalada mixta Fruta de temporada</p> <p>Kcal 465 Prot 14 Lip 22 HC 49</p>	<p>9</p> <p>Ensalada de pasta con atún Lomo de cerdo asado Champiñones salteados Fruta de temporada</p> <p>Kcal 527 Prot 19 Lip 23 HC 59</p>	<p>10</p> <p>Paella de carne Filete de merluza a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Yogur o fruta</p> <p>Kcal 415 Prot 17 Lip 16 HC 50</p>
<p>13</p> <p>Macarrones con chorizo Salmón a la plancha Ensalada mixta Yogur o fruta</p> <p>Kcal 484 Prot 23 Lip 19 HC 53</p>	<p>14</p> <p>Crema de verduras Pincho moruno adobado a la plancha Patatas revolconas Fruta de temporada</p> <p>Kcal 497 Prot 20 Lip 18 HC 60</p>	<p>15</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>16</p> <p>Arroz tres delicias Filete de merluza rebozado casero Ensalada de lechuga y tomate Helado sabor o fruta</p> <p>Kcal 525 Prot 15 Lip 26 HC 56</p>	<p>17</p> <p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>Kcal 438 Prot 19 Lip 11 HC 61</p>
<p>20</p> <p>Paella de carne Lomo de Sajonia a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada</p> <p>Kcal 543 Prot 18 Lip 26 HC 59</p>	<p>21</p> <p>Judías blancas estofadas Ragout de pavo en salsa Patatas fritas Yogur o fruta</p> <p>Kcal 483 Prot 23 Lip 25 HC 36</p>	<p>22</p> <p>Sopa de verduras con estrellitas Bacalao rebozado casero Pisto manchego Fruta de temporada</p> <p>Kcal 496 Prot 22 Lip 27 HC 39</p>	<p>23</p> <p>Ensalada campera Filete de pechuga de pollo empanado Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur o fruta</p> <p>Kcal 552 Prot 19 Lip 31 HC 47</p>	<p>24</p> <p>Crema de coliflor Lomo de atún en salsa verduras Arroz pilaf Fruta de temporada</p> <p>Kcal 455 Prot 16 Lip 16 HC 59</p>
<p>27</p> <p>Fideüa de carne Merluza a la romana Ensalada de lechuga y maíz Helado sabor o fruta</p> <p>Kcal 475 Prot 18 Lip 22 HC 50</p>	<p>28</p> <p>Vichyssoise Contramuslo de pollo asado en su jugo Patatas fritas Fruta de temporada</p> <p>Kcal 436 Prot 18 Lip 14 HC 56</p>	<p>29</p> <p>Espaguettis con tomate y bacon Salmón a la plancha Judías verdes rehogadas Yogur o fruta</p> <p>Kcal 522 Prot 22 Lip 17 HC 55</p>	<p>30</p> <p>Ensalada de garbanzos Tortilla de patatas Ensalada de lechuga y remolacha Fruta de temporada</p> <p>Kcal 508 Prot 17 Lip 22 HC 56</p>	<p>31</p> <p>Arroz con salsa de tomate Rotí de pavo al horno Salteado campero Fruta de temporada</p> <p>Kcal 461 Prot 14 Lip 15 HC 62</p>

La comida aporta un 30-35% de las RDA

Las recomendaciones de cenas se pueden consultar en la web del colegio

Los alérgenos causantes de alergias e intolerancias alimentarias han sido considerados en la elaboración de los menús especiales para alérgicos.

Según el Reglamento 1169/2011 de Información al consumidor, en el centro están disponibles las fichas de platos. Pueden solicitárselas al responsable del centro para consultar, si desean, los alérgenos contenidos en cada plato del menú.