



Menú Entero

Colegios Línea fría

Abril 2018

Si la nutrición y la salud te importan



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 LUNES DE PASCUA	3 Crema de champiñon Magro con verduras y patatas Fruta/Pan ^G /Agua 886 kcal / 35,8 prot. / 53,5 H.C. / 57,4 grasas	4 Fideua con tomate frito G, H Merluza a la romana G, L, PLV, P, H, C, M con tomate natural Fruta/Pan ^G /Agua 923 kcal / 46,8 prot. / 106,4 H.C. / 31,1 grasas	5 Cocido madrileño Sul Tortilla de calabaza H con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua 716 kcal / 48,1 prot. / 60,7 H.C. / 28,6 grasas	6 Arroz milanese S, PLV, L Pollo en su jugo (Cebolla, Puerro) con zanahoria rayada Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua 680 kcal / 41,6 prot. / 77,4 H.C. / 21,4 grasas
9 Crema de lentejas Caella en salsa vizcaína P (pimiento, cebolla, zanahoria) con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua 832 kcal / 23,0 prot. / 111,2 H.C. / 27,7 grasas	10 Crema de puerros San Jacobo de jamón y queso G, H, L, PLV, S con tomate natural Fruta/Pan ^G /Agua 736 kcal / 29,3 prot. / 56,2 H.C. / 42,8 grasas	11 Espirales con tomate frito y atún G, P, H Abadejo la gallega P (patata asada, pimentón y aceite) Fruta/Pan ^G /Agua 877 kcal / 46,6 prot. / 92,0 H.C. / 32,6 grasas	12 Judías blancas con pollo Sul Tortilla de verduras H con zanahoria rayada Fruta/Pan ^G /Agua 680 kcal / 48,2 prot. / 61,7 H.C. / 25,6 grasas	13 Arroz con verduras Ternera jardinera (zanahoria, guisante, patatata) Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua 736 kcal / 33,3 prot. / 88,7 H.C. / 24,7 grasas
16 Garbanzos con verduras Sul Miniempanadillas de atún G, L, H, P, PLV, S, C, M, con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua 718 kcal / 36,0 prot. / 75,8 H.C. / 26,1 grasas	17 Patatas con pescado P Pastel de berenjenas G, H Fruta/Pan ^G /Agua 612 kcal / 46,6 prot. / 50,4 H.C. / 23,4 grasas	18 Espirales con verduras G, H Albondigas de carne con verduras G, S (zanahoria, guisante, patatata) Fruta/Pan ^G /Agua 810 kcal / 39,8 prot. / 103,1 H.C. / 22,9 grasas	19 Lentejas con magro Tortilla de acelgas H Fruta/Pan ^G /Agua 625 kcal / 39,1 prot. / 53,1 H.C. / 26,6 grasas	20 Paella valenciana M, C Merluza en salsa blanca P con zanahoria rayada Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua 769 kcal / 47,2 prot. / 77,4 H.C. / 28,4 grasas
23 Lentejas con arroz Palometa al horno con verduras P (zanahoria, guisante, patatata) Fruta/Pan ^G /Agua 733 kcal / 40,1 prot. / 77,0 H.C. / 26,8 grasas	24 Crema de zanahorias Ternera en su jugo con patatas (cebolla, puerro, ajo y patata) Fruta/Pan ^G /Agua 565 kcal / 45,5 prot. / 51,3 H.C. / 19,3 grasas	25 Macarrones con salchichas y tomate frito G,H Abadejo al limón P con tomate natural Fruta/Pan ^G /Agua 812 kcal / 52,0 prot. / 112,1 H.C. / 14,4 grasas	26 Judías blancas estofadas Tortilla de patatas H con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua 687 kcal / 37,4 prot. / 67,9 H.C. / 27,0 grasas	27 Arroz con pollo Coliflor con bechamel y tomate L, PLV Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua 612 kcal / 23,9 prot. / 76,3 H.C. / 21,1 grasas
30 Crema de garbanzos Hamburguesa de pescado en salsa de zanahoria G, L, H, P, PLV, con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua 619 kcal / 21,8 prot. / 90,0 H.C. / 16,2 grasas	31 Paella valenciana Magro con verduras y patatas Fruta/Pan ^G /Agua	1 Ternera con patatas Merluza con salsa de tomate P Fruta/Pan ^G /Agua	2 Lentejas con verduras Tortilla de zanahoria con L, H, PLV, S, C, M Fruta/Pan ^G /Agua	3 Paella valenciana M, C Paella con patatas de chaminata Fruta/Pan ^G /Agua

Reglamento UE 1169/2011, información sobre alérgenos alimentarios.

G, gluten L, lactosa PLV, leche vaca H, huevo S, soja Sul, sulfitos C, crustáceos M, mariscos FC, frutos de cáscara
P, pescado A, apio Mos, mostaza Cac, cacahuete Ses, sésamo Alt, altramuces

Todos los menús serán adaptados para cualquier alergia o intolerancia alimentaria

Para la elaboración de todos los platos se utiliza ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Calculada con los gramajes establecidos en el Documento Consenso de Comedores Escolares para niños de 7-12 años.

Menú visado por Dña. Laura del Valle Díez, Colegiada número CLM00024



Menú Entero (sin huevo, gluten, pescado)

blanco, ternera, cerdo)
Colegios Línea fría

Abril 2018



Si la nutrición y la salud te importan

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 LUNES DE PASCUA	3 Crema de champiñón Magro con verduras y patatas Fruta/Pan ^G /Agua	4 Espirales de maíz con tomate frito Pollo a la naranja con tomate natural Fruta/Pan ^G /Agua	5 Consomé de verduras Patatas con calabaza con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua	6 Arroz con verduras Pollo en su jugo con zanahoria rayada Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua
886 kcal 53,5 H.C.	35,8 prot. 57,4 grasas	923 kcal 106,4 H.C.	46,8 prot. 31,1 grasas	716 kcal 60,7 H.C.
48,1 prot. 28,6 grasas	680 kcal 77,4 H.C.	41,6 prot. 21,4 grasas		
9 Crema de lentejas Pavo en salsa vizcaína con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua	10 Crema de puerros Salchichas de pollo con tomate y patatas Fruta/Pan ^G /Agua	11 Espirales de maíz con tomate frito Champiñones con pavo Fruta/Pan ^G /Agua	12 Judías blancas con pollo Salchichas de pollo con tomate y patatas Fruta/Pan ^G /Agua	13 Arroz con verduras Jardinera de verduras (zanahoria, guisante, patatata) Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua
832 kcal 111,2 H.C.	736 kcal 56,2 H.C.	877 kcal 92,0 H.C.	680 kcal 61,7 H.C.	736 kcal 88,7 H.C.
23,0 prot. 27,7 grasas	29,3 prot. 42,8 grasas	46,6 prot. 32,6 grasas	48,2 prot. 25,6 grasas	33,3 prot. 24,7 grasas
16 Garbanzos con verduras Pollo con salsa de champiñones con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua	17 Patatas aldeanas Verduras gratinadas Fruta/Pan ^G /Agua	18 Espirales de maíz con verduras Pollo jardinera(sin j.v) (zanahoria, guisante, patatata) Fruta/Pan ^G /Agua	19 Lentejas con pollo Acelgas con pavo Fruta/Pan ^G /Agua	20 Paella valenciana Pavo en su ugo con zanahoria rayada Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua
718 kcal 75,8 H.C.	612 kcal 50,4 H.C.	810 kcal 103,1 H.C.	625 kcal 53,1 H.C.	769 kcal 77,4 H.C.
36,0 prot. 26,1 grasas	46,6 prot. 23,4 grasas	39,8 prot. 22,9 grasas	39,1 prot. 26,6 grasas	47,2 prot. 28,4 grasas
23 Lentejas con arroz Patatas con calabacín Fruta/Pan ^G /Agua	24 Crema de zanahorias Muslos de pollo al horno con patatas Fruta/Pan ^G /Agua	25 Macarrones de maíz con salchichas y tomate frito Verduras salteadas Fruta/Pan ^G /Agua	26 Judías blancas estofadas Pavo con verduras (zanahoria, guisante, patatata) Fruta/Pan ^G /Agua	27 Arroz con pollo Coliflor con tomate Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua
733 kcal 77,0 H.C.	565 kcal 51,3 H.C.	812 kcal 112,1 H.C.	687 kcal 67,9 H.C.	612 kcal 76,3 H.C.
40,1 prot. 26,8 grasas	45,5 prot. 19,3 grasas	52,0 prot. 14,4 grasas	37,4 prot. 27,0 grasas	23,9 prot. 21,1 grasas
30 Crema de garbanzos Pollo en salsa de zanahorias con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua	31 Paella valenciana Magro de cerdo con patatas Fruta/Pan ^G /Agua	32 Espirales de maíz con tomate frito Pollo con salsa de champiñones Fruta/Pan ^G /Agua	33 Lentejas con verduras Patatas con calabacín y champiñones Fruta/Pan ^G /Agua	34 Paella valenciana Pavo con salsa de champiñones Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua
619 kcal 90,0 H.C.				
21,8 prot. 16,2 grasas				

Reglamento UE 1169/2011, información sobre alérgenos alimentarios.

G, gluten L, lactosa PLV, leche vaca H, huevo S, soja Sul, sulfitos C, crustáceos M, mariscos FC, frutos de cáscara
P, pescado A, apio Mos, mostaza Cac, cacahuete Ses, sésamo Alt, altramuces

Todos los menús serán adaptados para cualquier alergia o intolerancia alimentaria

Para la elaboración de todos los platos se utiliza ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Calculada con los gramajes establecidos en el Documento Consenso de Comedores Escolares para niños de 7-12 años.

Menú visado por Dña. Laura del Valle Díez,
Colegiada número CLM00024



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 LUNES DE PASCUA	3 Crema de champiñón Magro con verduras y patatas Fruta/Pan ^G /Agua 886 kcal / 35,8 prot. / 53,5 H.C. / 57,4 grasas	4 Fideua con tomate frito Merluza a la romana con tomate natural Fruta/Pan ^G /Agua 923 kcal / 46,8 prot. / 106,4 H.C. / 31,1 grasas	5 Cocido madrileño Tortilla de calabaza con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua 716 kcal / 48,1 prot. / 60,7 H.C. / 28,6 grasas	6 Arroz milanés Pollo en su jugo con zanahoria rayada Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua 680 kcal / 41,6 prot. / 77,4 H.C. / 21,4 grasas
9 Crema de lentejas Caella en salsa vizcaína (pimiento, cebolla, zanahoria) con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua 832 kcal / 23,0 prot. / 111,2 H.C. / 27,7 grasas	10 Crema de puerros San Jacobo de jamón y queso con tomate natural Fruta/Pan ^G /Agua 736 kcal / 29,3 prot. / 56,2 H.C. / 42,8 grasas	11 Espirales con tomate frito y atún Abadejo a la gallega (patata asada, pimentón y aceite) Fruta/Pan ^G /Agua 877 kcal / 46,6 prot. / 92,0 H.C. / 32,6 grasas	12 Judías blancas con pollo Tortilla de verduras con zanahoria rayada Fruta/Pan ^G /Agua 680 kcal / 48,2 prot. / 61,7 H.C. / 25,6 grasas	13 Arroz con verduras Ternera jardinera (zanahoria, guisante, patatata) Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua 736 kcal / 33,3 prot. / 88,7 H.C. / 24,7 grasas
16 Garbanzos con verduras Miniempanadillas de atún con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua 718 kcal / 36,0 prot. / 75,8 H.C. / 26,1 grasas	17 Patatas con pescado Pastel de berenjenas Fruta/Pan ^G /Agua 612 kcal / 46,6 prot. / 50,4 H.C. / 23,4 grasas	18 Espirales con verduras Albondigas de carne con verduras (zanahoria, guisante, patatata) Fruta/Pan ^G /Agua 810 kcal / 39,8 prot. / 103,1 H.C. / 22,9 grasas	19 Lentejas con magro Tortilla de acelgas Fruta/Pan ^G /Agua 625 kcal / 39,1 prot. / 53,1 H.C. / 26,6 grasas	20 Paella valenciana Merluza en salsa blanca con zanahoria rayada Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua 769 kcal / 47,2 prot. / 77,4 H.C. / 28,4 grasas
23 Lentejas con arroz Palometa al horno con verduras (zanahoria, guisante, patatata) Fruta/Pan ^G /Agua 733 kcal / 40,1 prot. / 77,0 H.C. / 26,8 grasas	24 Crema de zanahorias Ternera en su jugo con patatas (cebolla, puerro, ajo y patata) Fruta/Pan ^G /Agua 565 kcal / 45,5 prot. / 51,3 H.C. / 19,3 grasas	25 Macarrones con salchichas y tomate frito Abadejo al limón con tomate natural Fruta/Pan ^G /Agua 812 kcal / 52,0 prot. / 112,1 H.C. / 14,4 grasas	26 Judías blancas estofadas Tortilla de patatas con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua 687 kcal / 37,4 prot. / 67,9 H.C. / 27,0 grasas	27 Arroz con pollo Coliflor con bechamel y tomate Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua 612 kcal / 23,9 prot. / 76,3 H.C. / 21,1 grasas
30 Crema de garbanzos Hamburguesa de pescado en salsa de zanahoria con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua 619 kcal / 21,8 prot. / 90,0 H.C. / 16,2 grasas	31 Paella valenciana Magro de cerdo con patatas Fruta/Pan ^G /Agua	31 Ternera con zanahoria Merluza con salsa de tomate Fruta/Pan ^G /Agua	31 Lentejas con verduras Tortilla de jamón york Fruta/Pan ^G /Agua	31 Paella valenciana Pavo con salsa de champiñones Fruta/Pan ^G /Agua

Reglamento UE 1169/2011, información sobre alérgenos alimentarios.

G, gluten L, lactosa PLV, leche vaca H, huevo S, soja Sul, sulfitos C, crustáceos M, mariscos FC, frutos de cáscara
P, pescado A, apio Mos, mostaza Cac, cacahuete Ses, sésamo Alt, altramuces

Todos los menús serán adaptados para cualquier alergia o intolerancia alimentaria

Para la elaboración de todos los platos se utiliza ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Calculada con los gramajes establecidos en el Documento Consenso de Comedores Escolares para niños de 7-12 años.

Menú visado por Dña. Laura del Valle Díez,
Colegiada número CLM00024



Menú Entero (sin lactosa)

Abril 2018



Colegios Línea fría

Si la nutrición y la salud te importan

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
2	3	4	5	6					
LUNES DE PASCUA	Crema de champiñón	Fideua con tomate frito	Cocido madrileño	Arroz con verduras					
	Magro con verduras y patatas	Merluza a la naranja con tomate natural	Tortilla de calabaza con ensalada	Pollo en su jugo con zanahoria rayada					
	Fruta/Pan ⁶ /Agua	Fruta/Pan ⁶ /Agua	Fruta/Pan ⁶ /Agua	Fruta/Pan ⁶ /Agua					
886 kcal 53,5 H.C.	35,8 prot. 57,4 grasas	923 kcal 106,4 H.C.	46,8 prot. 31,1 grasas	716 kcal 60,7 H.C.	48,1 prot. 28,6 grasas	680 kcal 77,4 H.C.	41,6 prot. 21,4 grasas		
9	10	11	12	13					
Crema de lentejas	Crema de puerros	Espirales con tomate frito y atún	Judías blancas con pollo	Arroz con verduras					
Caella en salsa vizcaína (pimiento, cebolla, zanahoria) con ensalada	Salchichas de pollo con tomate y patatas con tomate natural	Abadejo a la gallega (patata asada, pimentón y aceite)	Tortilla de verduras con zanahoria rayada	Ternera jardinera (zanahoria, guisante, patatata)					
Fruta/Pan ⁶ /Agua	Fruta/Pan ⁶ /Agua	Fruta/Pan ⁶ /Agua	Fruta/Pan ⁶ /Agua	Fruta/Pan ⁶ /Agua					
832 kcal 111,2 H.C.	23,0 prot. 27,7 grasas	736 kcal 56,2 H.C.	29,3 prot. 42,8 grasas	877 kcal 92,0 H.C.	46,6 prot. 32,6 grasas	680 kcal 61,7 H.C.	48,2 prot. 25,6 grasas	736 kcal 88,7 H.C.	33,3 prot. 24,7 grasas
16	17	18	19	20					
Garbanzos con verduras	Patatas con pescado	Espirales con verduras	Lentejas con magro	Paella valenciana					
Limanda en salsa verde con ensalada	Pastel de berenjenas	Albondigas de carne con verduras (zanahoria, guisante, patatata)	Tortilla de acelgas	Merluza en salsa blanca con zanahoria rayada					
Fruta/Pan ⁶ /Agua	Fruta/Pan ⁶ /Agua	Fruta/Pan ⁶ /Agua	Fruta/Pan ⁶ /Agua	Fruta/Pan ⁶ /Agua					
718 kcal 75,8 H.C.	36,0 prot. 26,1 grasas	612 kcal 50,4 H.C.	46,6 prot. 23,4 grasas	810 kcal 103,1 H.C.	39,8 prot. 22,9 grasas	625 kcal 53,1 H.C.	39,1 prot. 26,6 grasas	769 kcal 77,4 H.C.	47,2 prot. 28,4 grasas
23	24	25	26	27					
Lentejas con arroz	Crema de zanahorias	Macarrones con salchichas y tomate frito	Judías blancas estofadas	Arroz con pollo					
Palometa al horno con verduras (zanahoria, guisante, patatata)	Ternera en su jugo con patatas (cebolla, puerro, ajo y patata)	Abadejo al limón con tomate natural	Tortilla de patatas con ensalada	Coliflor con tomate					
Fruta/Pan ⁶ /Agua	Fruta/Pan ⁶ /Agua	Fruta/Pan ⁶ /Agua	Fruta/Pan ⁶ /Agua	Fruta/Pan ⁶ /Agua					
733 kcal 77,0 H.C.	40,1 prot. 26,8 grasas	565 kcal 51,3 H.C.	45,5 prot. 19,3 grasas	812 kcal 112,1 H.C.	52,0 prot. 14,4 grasas	687 kcal 67,9 H.C.	37,4 prot. 27,0 grasas	612 kcal 76,3 H.C.	23,9 prot. 21,1 grasas
30									
Crema de garbanzos	Paella valenciana	Tortilla con tomate	Lentejas con verduras	Paella valenciana					
Abadejo en salsa de zanahorias con ensalada	Magro de cerdo con patata	Merluza con salsa de tomate	Tortilla de atún	Pavo con salsa de champiñones					
Fruta/Pan ⁶ /Agua									
619 kcal 90,0 H.C.	21,8 prot. 16,2 grasas								

Reglamento UE 1169/2011, información sobre alérgenos alimentarios.

G, gluten L, lactosa PLV, leche vaca H, huevo S, soja Sul, sulfitos C, crustáceos M, mariscos FC, frutos de cáscara
P, pescado A, apio Mos, mostaza Cac, cacahuete Ses, sésamo Alt, altramuces

Todos los menús serán adaptados para cualquier alergia o intolerancia alimentaria

Para la elaboración de todos los platos se utiliza ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Calculada con los gramajes establecidos en el Documento Consenso de Comedores Escolares para niños de 7-12 años.

Menú visado por Dña. Laura del Valle Díez,
Colegiada número CLM00024



Menú Entero (sin huevo)

Abril 2018



Colegios Línea fría

Si la nutrición y la salud te importan

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 LUNES DE PASCUA	3 Crema de champiñon Magro con verduras y patatas Fruta/Pan ^G /Agua 886 kcal / 53,5 H.C. / 35,8 prot. / 57,4 grasas	4 Espirales de maíz con tomate frito Merluza a la naranja con tomate natural Fruta/Pan ^G /Agua 923 kcal / 106,4 H.C. / 46,8 prot. / 31,1 grasas	5 Cocido madrileño Patatas con calabaza con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua 716 kcal / 60,7 H.C. / 48,1 prot. / 28,6 grasas	6 Arroz milanese Pollo en su jugo con zanahoria rayada Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua 680 kcal / 77,4 H.C. / 41,6 prot. / 21,4 grasas
9 Crema de lentejas Caella en salsa vizcaina (pimiento, cebolla, zanahoria) con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua 832 kcal / 111,2 H.C. / 23,0 prot. / 27,7 grasas	10 Crema de puerros Salchichas de pollo con tomate y patatas Fruta/Pan ^G /Agua 736 kcal / 56,2 H.C. / 29,3 prot. / 42,8 grasas	11 Espirales de maíz con tomate frito Abadejo a la gallega (patata asada, pimentón y aceite) Fruta/Pan ^G /Agua 877 kcal / 92,0 H.C. / 46,6 prot. / 32,6 grasas	12 Judías blancas con pollo Champiñones con pavo con zanahoria rayada Fruta/Pan ^G /Agua 680 kcal / 61,7 H.C. / 48,2 prot. / 25,6 grasas	13 Arroz con verduras Ternera jardinera (zanahoria, guisante, patatata) Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua 736 kcal / 88,7 H.C. / 33,3 prot. / 24,7 grasas
16 Garbanzos con verduras Limanda en salsa verde con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua 718 kcal / 75,8 H.C. / 36,0 prot. / 26,1 grasas	17 Patatas con pescado Verduras gratinadas Fruta/Pan ^G /Agua 612 kcal / 50,4 H.C. / 46,6 prot. / 23,4 grasas	18 Espirales de maíz con verduras Albondigas de carne con verduras (zanahoria, guisante, patatata) Fruta/Pan ^G /Agua 810 kcal / 103,1 H.C. / 39,8 prot. / 22,9 grasas	19 Lentejas con magro Acelgas con pavo Fruta/Pan ^G /Agua 625 kcal / 53,1 H.C. / 39,1 prot. / 26,6 grasas	20 Paella valenciana Merluza en salsa blanca con zanahoria rayada Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua 769 kcal / 77,4 H.C. / 47,2 prot. / 28,4 grasas
23 Lentejas con arroz Palometa al horno con verduras (zanahoria, guisante, patatata) Fruta/Pan ^G /Agua 733 kcal / 77,0 H.C. / 40,1 prot. / 26,8 grasas	24 Crema de zanahorias Ternera en su jugo con patatas (cebolla, puerro, ajo y patata) Fruta/Pan ^G /Agua 565 kcal / 51,3 H.C. / 45,5 prot. / 19,3 grasas	25 Macarrones de maíz con salchichas y tomate frito Abadejo al limón con tomate natural Fruta/Pan ^G /Agua 812 kcal / 112,1 H.C. / 52,0 prot. / 14,4 grasas	26 Judías blancas estofadas Pavo con verduras con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua 687 kcal / 67,9 H.C. / 37,4 prot. / 27,0 grasas	27 Arroz con pollo Coliflor con bechamel y tomate Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua 612 kcal / 76,3 H.C. / 23,9 prot. / 21,1 grasas
30 Crema de garbanzos Abadejo en salsa de zanahorias con ensalada Fruta/Pan ^G /Agua 619 kcal / 90,0 H.C. / 21,8 prot. / 16,2 grasas	31 Paella valenciana Magro de cerdo con patata	1 Macarrones de maíz con tomate frito Merluza con salsa de tomate	2 Lentejas con verduras Paella en salsa de limón	3 Paella valenciana Pavo con salsa de champiñones

Reglamento UE 1169/2011, información sobre alérgenos alimentarios.

G, gluten L, lactosa PLV, leche vaca H, huevo S, soja Sul, sulfitos C, crustáceos M, mariscos FC, frutos de cáscara
P, pescado A, apio Mos, mostaza Cac, cacahuete Ses, sésamo Alt, altramuces

Todos los menús serán adaptados para cualquier alergia o intolerancia alimentaria

Para la elaboración de todos los platos se utiliza ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Calculada con los gramajes establecidos en el Documento Consenso de Comedores Escolares para niños de 7-12 años.

Menú visado por Dña. Laura del Valle Díez,
Colegiada número CLM00024



Menú Entero (sin carne)

Abril 2018



Colegios Línea fría

Si la nutrición y la salud te importan

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2	3	4	5	6
LUNES DE PASCUA	Crema de champiñón	Fideua con tomate frito	Puré de garbanzos	Arroz con verduras
	Verduras salteadas	Merluza a la romana con tomate natural	Tortilla de calabaza con ensalada	Merluza a la naranja con zanahoria rayada
	Fruta/Pan ^G /Agua	Fruta/Pan ^G /Agua	Fruta/Pan ^G /Agua	Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua
886 kcal 53,5 H.C.	35,8 prot. 57,4 grasas	923 kcal 106,4 H.C.	46,8 prot. 31,1 grasas	716 kcal 60,7 H.C.
9	10	11	12	13
Crema de lentejas	Crema de puerros	Espirales con tomate frito y atún	Salteado de brócoli y zanahoria	Arroz con verduras
Caella en salsa vizcaína (pimiento, cebolla, zanahoria) con ensalada	verduras salteadas con tomate natural	Abadejo a la gallega (patata asada, pimentón y aceite)	Tortilla de verduras con zanahoria rayada	Limanda en salsa mery (zanahoria, guisante, patatata)
Fruta/Pan ^G /Agua	Fruta/Pan ^G /Agua	Fruta/Pan ^G /Agua	Fruta/Pan ^G /Agua	Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua
832 kcal 111,2 H.C.	23,0 prot. 27,7 grasas	736 kcal 56,2 H.C.	29,3 prot. 42,8 grasas	877 kcal 92,0 H.C.
16	17	18	19	20
Garbanzos con verduras	Patatas con pescado	Espirales con verduras	Crema de verduras (sin j.v)	Arroz blanco con tomate
Miniempanadillas de atún con ensalada	Pastel de berenjenas	Jardinera de verduras (zanahoria, guisante, patatata)	Tortilla de acelgas	Merluza en salsa blanca con zanahoria rayada
Fruta/Pan ^G /Agua	Fruta/Pan ^G /Agua	Fruta/Pan ^G /Agua	Fruta/Pan ^G /Agua	Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua
718 kcal 75,8 H.C.	36,0 prot. 26,1 grasas	612 kcal 50,4 H.C.	46,6 prot. 23,4 grasas	810 kcal 103,1 H.C.
23	24	25	26	27
Lentejas con arroz	Crema de zanahorias	Macarrones con tomate	Judías blancas estofadas	Puré de verduras
Palometa al horno con verduritas (zanahoria, guisante, patatata)	Tortilla de calabacín	Abadejo al limón con tomate natural	Tortilla de patatas con ensalada	Coliflor con bechamel y tomate
Fruta/Pan ^G /Agua	Fruta/Pan ^G /Agua	Fruta/Pan ^G /Agua	Fruta/Pan ^G /Agua	Yogur ^{L,PLV} /Pan ^G /Agua
733 kcal 77,0 H.C.	40,1 prot. 26,8 grasas	565 kcal 51,3 H.C.	45,5 prot. 19,3 grasas	812 kcal 112,1 H.C.
30	31	32	33	34
Crema de garbanzos	Patatas salteadas	Tortitas con tomate	Lentejas con verduras	Paella marplat
Hamburguesa de pescado en salsa de zanahoria con ensalada	Merluza con patata asada	Merluza con salsa de tomate	Tortilla de atún	Champiñones salteados
Fruta/Pan ^G /Agua				
619 kcal 90,0 H.C.	21,8 prot. 16,2 grasas			

Reglamento UE 1169/2011, información sobre alérgenos alimentarios.

G, gluten L, lactosa PLV, leche vaca H, huevo S, soja Sul, sulfitos C, crustáceos M, mariscos FC, frutos de cáscara
P, pescado A, apio Mos, mostaza Cac, cacahuete Ses, sésamo Alt, altramuces

Todos los menús serán adaptados para cualquier alergia o intolerancia alimentaria

Para la elaboración de todos los platos se utiliza ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Calculada con los gramajes establecidos en el Documento Consenso de Comedores Escolares para niños de 7-12 años.

Menú visado por Dña. Laura del Valle Díez,
Colegiada número CLM00024