

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

MES: Septiembre 2024

CEIP ALEJO LOREN

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<p>2</p> <p>1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta</p>	<p>3</p> <p>1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos</p>	<p>4</p> <p>1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta</p>	<p>5</p> <p>1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Fruta</p>	<p>6</p> <p>1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos (*) 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p>7</p> <p>1º Verdura 2º Carne con Legumbres y Lácteos 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Fruta</p>	<p>8</p> <p>1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>
<p>9</p> <p>INICIO CURSO ESCOLAR Pasta integral a la napolitana Delicias de bacalao con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan integral (*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos</p> <p style="font-size: small;">VE:3.306/791 GT:35 GS:3 HC:126 AZ:24 PROT:23 SAL:1</p>	<p>10</p> <p>Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta</p> <p style="font-size: small;">VE:3.269/782 GT:15 GS:2 HC:111 AZ:35 PROT:60 SAL:1</p>	<p>11</p> <p>Salteado de judías verdes con patatas Jamoncitos de pollo al limón con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan (*) 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos</p> <p style="font-size: small;">VE:3.060/732 GT:22 GS:4 HC:96 AZ:34 PROT:23 SAL:1</p>	<p>12</p> <p>Vichyssoise de garbanzos Filete de lenguadina a la plancha con pisto Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Huevos con Arroz y Fruta</p> <p style="font-size: small;">VE:3.194/764 GT:29 GS:7 HC:87 AZ:12 PROT:43 SAL:1</p>	<p>13</p> <p>Ensalada de arroz Wok de pavo con verduritas Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos</p> <p style="font-size: small;">VE:3.281/785 GT:4 GS:0 HC:119 AZ:31 PROT:30 SAL:1</p>	<p>14</p> <p>1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p>15</p> <p>1º Verdura 2º Carne con Legumbres y Lácteos 1º Arroz 2º Pescado con Pasta y Fruta</p>
<p>16</p> <p>Arroz hortelano con legumbres con verduras Huevos con mayonesa de atún con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta</p> <p style="font-size: small;">VE:3.194/764 GT:44 GS:7 HC:109 AZ:27 PROT:28 SAL:1</p>	<p>17</p> <p>Crema de champiñones Albóndigas con tomate con patatas dado Fruta y pan (*) 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Fruta</p> <p style="font-size: small;">VE:3.235/774 GT:46 GS:11 HC:91 AZ:26 PROT:41 SAL:1</p>	<p>18</p> <p>Menestra de verduras salteadas Revuelto de jamón york con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan (*) 1º Arroz 2º Carne con Legumbres y Fruta</p> <p style="font-size: small;">VE:3.072/735 GT:19 GS:4 HC:73 AZ:25 PROT:23 SAL:1</p>	<p>19</p> <p>Alubias pintas estofadas con verduras Abadejo a la donostiarra con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Fruta</p> <p style="font-size: small;">VE:3.319/794 GT:39 GS:6 HC:83 AZ:13 PROT:51 SAL:1</p>	<p>20</p> <p>Pasta con salsa de zanahoria Pollo a la barbacoa con pisto Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos</p> <p style="font-size: small;">VE:3.256/779 GT:56 GS:3 HC:123 AZ:29 PROT:28 SAL:3</p>	<p>21</p> <p>1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>	<p>22</p> <p>1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Lácteos</p>
<p>23</p> <p>Salteado de borraja con patatas Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan integral (*) 1º Arroz 2º Pescado con Pasta y Fruta</p> <p style="font-size: small;">VE:3.060/732 GT:21 GS:5 HC:74 AZ:25 PROT:31 SAL:1</p>	<p>24</p> <p>Garbanzos estofados con verduras Pastel de salmón con tomate sobre patata al romero Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos</p> <p style="font-size: small;">VE:3.311/792 GT:28 GS:3 HC:120 AZ:44 PROT:43 SAL:1</p>	<p>25</p> <p>Arroz integral con salsa napolitana (tomate, calabacín y albahaca) Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta</p> <p style="font-size: small;">VE:3.093/740 GT:17 GS:2 HC:128 AZ:26 PROT:18 SAL:3</p>	<p>26</p> <p>Guiso de lentejas con manzana Merluza con pil pil de tomate con ensalada de lechuga y aceitunas negras Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta</p> <p style="font-size: small;">VE:3.210/768 GT:37 GS:7 HC:74 AZ:12 PROT:42 SAL:2</p>	<p>27</p> <p>Sopa de pasta Contramuslo de pollo al horno con salteado de verduras Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Fruta</p> <p style="font-size: small;">VE:3.168/758 GT:12 GS:3 HC:82 AZ:29 PROT:41 SAL:1</p>	<p>28</p> <p>1º Verdura 2º Huevos con Arroz y Lácteos 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Lácteos</p>	<p>29</p> <p>1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos</p>
<p>30</p> <p>Puré de patata, puerro y zanahorias Hamburguesa mixta con arroz salteado Fruta y pan integral (*) 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Lácteos</p> <p style="font-size: small;">VE:3.118/746 GT:20 GS:5 HC:97 AZ:27 PROT:26 SAL:2</p>				<p>Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú. TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE AGUA</p>		

(*) Recomendación cena (**) Recomendación comida // A partir de 18 meses