

C. ARCADIA-INFANTIL-1,2-3 PRIMARIA

Abril - 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

713 Kcal. P.: 14 HC.: 44 L.: 40 G.: 10

MACARRONES A LA CARBONARA
TORTILLA DE CALABACÍN
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA
ZUMO DE NARANJA NATURAL

8

723 Kcal. P.: 19 HC.: 32 L.: 45 G.: 13

LENTEJAS CON VERDURAS
SALCHICHAS AL HORNO
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR

9

837 Kcal. P.: 14 HC.: 48 L.: 36 G.: 6

ARROZ EN PAELLA CON POLLO
FILETE DE MERLUZA EMPANADO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

10

691 Kcal. P.: 26 HC.: 28 L.: 44 G.: 12

CREMA DE COLIFLOR
POLLO AL HORNO
PATATA PANADERA
YOGUR

11

624 Kcal. P.: 17 HC.: 33 L.: 47 G.: 12

JUDÍAS VERDES CON TOMATE
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
PATATAS FRITAS
FRUTA

12

738 Kcal. P.: 19 HC.: 27 L.: 49 G.: 14

ALUBIAS PINTAS CON CHORIZO
HUEVOS REVUELTOS CON BACON
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

13

748 Kcal. P.: 17 HC.: 53 L.: 28 G.: 4

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA
FISH AND CHIPS
FRUTA

14

759 Kcal. P.: 21 HC.: 49 L.: 28 G.: 8

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y
REPOLLO
YOGUR

15

655 Kcal. P.: 23 HC.: 47 L.: 27 G.: 4

FIDEUA CON POLLO
PALOMETA A LA RIOJANA
FRUTA

16

754 Kcal. P.: 12 HC.: 38 L.: 48 G.: 7

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE POLLO EMPANADO
PATATAS FRITAS
FRUTA

17

755 Kcal. P.: 13 HC.: 41 L.: 45 G.: 8

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO
RALLADO
RABAS DE CALAMAR
LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

503 Kcal. P.: 20 HC.: 30 L.: 48 G.: 13

CREMA DE ESPÁRRAGOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATA PANADERA
MOUSSE DE MANGO

19

663 Kcal. P.: 20 HC.: 39 L.: 36 G.: 5

LENTEJAS ESTOFADAS
FILETE DE MERLUZA REBOZADA
ENSALADA VERDE
FRUTA

20

604 Kcal. P.: 14 HC.: 38 L.: 47 G.: 12

DÍA DEL LIBRO
SOPA DE LETRAS
DUELOS Y QUEBRANTOS
ENSALADA ILUSTRADA
GELATINA DE FRESA

21

694 Kcal. P.: 26 HC.: 25 L.: 47 G.: 13

PATATAS GUIADAS CON MAGRA Y
GUISANTES
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

22

628 Kcal. P.: 18 HC.: 55 L.: 26 G.: 4

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ
Y ZANAHORIA)
BACALAO A LA RIOJANA
LECHUGA Y PEPINO
FRUTA

23

773 Kcal. P.: 17 HC.: 31 L.: 47 G.: 9

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

24

771 Kcal. P.: 15 HC.: 49 L.: 34 G.: 5

ESPIRALES CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL
Y ORÉGANO
FILETE DE LIMANDA A LA ANDALUZA
(ENHARINADO Y FRITO)
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

25

775 Kcal. P.: 12 HC.: 39 L.: 47 G.: 13

JORNADA GASTRONÓMICA DE ITALIA
CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA
ITALIANA CON PARMESANO
PIZZA ROMANA CON TOMATE, QUESO
JAMON
HELADO

NOTAS: **Leyenda:** Kcal.: Kiloenergías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.



¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!

Comienza con un buen **DESAYUNO**



Pan, cereales o derivados



Leche o derivados



Fruta fresca y hortalizas



Si hemos comido:	Podemos cenar:
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



1 Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

2

Desarrollamos e implantamos nuestros Protocolos de Seguridad y Prevención, verificados por Bureau Veritas Certification.



3

El bienestar de todas las familias es nuestra prioridad.

Notas:

Empty dashed box for notes.

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020
En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

