MENÚ SEPTIEMBRE 2021

Menú LEGUMBRE - Comedores Escolares - CURSO 2021 / 2022

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A				• CREMA DE ESPINACAS • JAMONCITOS HORNEADOS CON PAPAS EMPEREJILADAS • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO	• POTAJE DE VERDURAS S/LEGUMBRE • ESPIRALES CON SALSA DE ATÚN, QUESO RALLADO Y HUEVO • YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL
B	• PURÉ DE CALABAZA • TORTILLA AL HORNO CON ENSALADA CANARIA • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .	• POTAJE DE CALABACINES • HAMBURGUESA ENCEBOLLADA CON ARROZ BLANCO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .	• CREMA DE VERDURAS • PASTA CON SALSA DE CALABACINES Y PAVO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .	• SOPA DE MINESTRONE • RAGOUT DE CERDO CON VERDURAS S/GUISANTES • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .	• POTAJE DE 3 VERDURAS • TACOS DE FOGONERO ENCEBOLLADO CON PAPAS Y MOJO • YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL.
C	• SOPA MARINERA • TACOS DE POLLO CON VERDURAS • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO	• POTAJE DE ZANAHORIAS Y VERDURAS • MACARRONES CON BOLOÑESA TRADICIONAL, QUESO Y HUEVO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .	• PURÉ DE ESPINACAS • CHURROS DE MERLUZA CON ENSALADA TROPICAL • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .	• POTAJE DE 5 VERDURAS • JAMONCITOS EN ADOBO NATURAL CON PAPAS CUADRO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .	• SOPA DE ESTRELLITAS • LOMO ADOBADO AL HORNO CON SALSA DE PIÑA Y ARROZ • YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL.
D	• SOPA HORTELANA • ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN GUISANTES • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .	• POTAJE DE ACELGAS • ESPAGUETIS CON SALSA DE TOMATE Y VERDURAS • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .	• CREMA DE ZANAHORIAS • ARROZ CON POLLO Y VERDURAS S/GUISANTES • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .	• POTAJE DE VERDURAS • TACOS DE FOGONERO HORNEADO CON ENSALADA DE PAVO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .	• RANCHO DE VERDURAS • PIZZA TRADICIONAL DE JAMÓN Y QUESO • HELADO Y PAN INTEGRAL.

L	M	X	J	V	S	D
SEPTIEMBRE						
A			9	10	11	12
B	13	14	15	16	17	18	19
C	20	21	22	23	24	25	26
D	27	28	29	30			

★No se utilizan productos elaborados con grasas trans, ni frituras.

★ Se pueden consultar las fichas de los platos en la página web de Albie: http://albie.es/colegios/

★ Las Verduras y Hortalizas son naturales y frescas de temporada, preferiblemente regionales.

★ Todos los pescados utilizados , exclusivamente , son lomo de atún, carbonero, filetes de merluza y de fogonero sin espinas y sin piel.

★ Este menú , por causas justificadas , podrá sufrir modificaciones

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del consejo, de 25 Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.
- Silvia Moreno Diez , Diplomada en Nutrición humana y dietética.
- Inmaculada Gea, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

Más información 914356448.