

MENÚ SEPTIEMBRE 2021

Menú NO CARNE - Comedores Escolares - CURSO 2021 / 2022



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A				<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS GARBANZOS SALTEADOS CON PAPAS EMPEREJILADAS FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE JUDÍAS ESPIRALES CON SALSA DE ATÚN, QUESO RALLADO Y HUEVO YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL
B	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE CALABAZA TORTILLA AL HORNO CON ENSALADA CANARIA FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS SALTEADO DE VERDURAS CON ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS PASTA CON SALSA DE CALABACINES FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE MINISTRONE ESTOFADO DE PAPAS CON VERDURAS Y GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE 3 LEGUMBRES TACOS DE FOGONERO ENCEBOLLADO CON PAPAS Y MOJO YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL.
C	<ul style="list-style-type: none"> SOPA MARINERA ROPA VIEJA CASERA VEGETAL FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE LENTEJAS MACARRONES CON SALSA DE TOMATE TRADICIONAL, QUESO Y HUEVO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ESPINACAS CHURROS DE MERLUZA CON ENSALADA TROPICAL FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE 5 VERDURAS ESTOFADO DE LEGUMBRE CON PAPAS CUADRO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE ESTRELLITAS S/CARNE VERDURAS VARIADAS Y PIÑA A LA PLANCHA CON ARROZ YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL.
D	<ul style="list-style-type: none"> SOPA HORTELANA GUIZO VEGETAL A LA JARDINERA (CON LEGUMBRES) FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS Y JUDÍAS ESPAGUETIS CON SALSA DE TOMATE Y VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS ARROZ CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS ALUBIAS ESTOFADAS Y ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO PIZZA TRADICIONAL VEGETAL HELADO Y PAN INTEGRAL.

SEPTIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
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.

★ 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 Díez, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

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

- Inmaculada Gea, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

Más información
 914356448.