

# MENÚ SEPTIEMBRE 2021

## Menú SIN TOMATE - Comedores Escolares - CURSO 2021 / 2022



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A				<ul style="list-style-type: none"> <li>• CREMA DE ESPINACAS</li> <li>• JAMONCITOS HORNEADOS CON PAPAS EMPEREJILADAS</li> <li>• FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• POTAJE DE JUDÍAS</li> <li>• ESPIRALES CON ATÚN S/TOMATE QUESO RALLADO Y HUEVO</li> <li>• YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL</li> </ul>
B	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PURÉ DE CALABAZA</li> <li>• TORTILLA AL HORNO CON ENSALADA CANARIA S/TOMATE</li> <li>• FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS</li> <li>• HAMBURGUESA ENCEBOLLADA CON ARROZ BLANCO S/TOMATE</li> <li>• FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CREMA DE VERDURAS</li> <li>• PASTA CON CALABACINES Y PAVO S/TOMATE</li> <li>• FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SOPA DE MINISTRONE</li> <li>• RAGOUT DE CERDO CON VERDURAS S/TOMATE</li> <li>• FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• POTAJE DE 3 LEGUMBRES</li> <li>• TACOS DE FOGONERO ENCEBOLLADO CON PAPAS Y MOJO</li> <li>• YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL.</li> </ul>
C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SOPA MARINERA</li> <li>• ROPA VIEJA CASERA S/TOMATE</li> <li>• FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• POTAJE DE LENTEJAS</li> <li>• MACARRONES CON BOLOÑESA S/TOMATE QUESO Y HUEVO</li> <li>• FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PURÉ DE ESPINACAS</li> <li>• CHURROS DE MERLUZA CON ENSALADA TROPICAL S/TOMATE</li> <li>• FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• POTAJE DE 5 VERDURAS</li> <li>• JAMONCITOS EN ADOBO NATURAL CON PAPAS CUADRO</li> <li>• FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SOPA DE ESTRELLITAS</li> <li>• LOMO ADOBADO AL HORNO PIÑA Y ARROZ S/TOMATE</li> <li>• YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL.</li> </ul>
D	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SOPA HORTELANA</li> <li>• ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA S/TOMATE</li> <li>• FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• POTAJE DE ACELGAS Y JUDÍAS</li> <li>• ESPAGUETIS CON VERDURAS S/TOMATE</li> <li>• FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CREMA DE ZANAHORIAS</li> <li>• ARROZ CON POLLO Y VERDURAS S/TOMATE</li> <li>• FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• POTAJE DE VERDURAS</li> <li>• TACOS DE FOGONERO HORNEADO CON ENSALADA DE PAVO S/TOMATE</li> <li>• FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• RANCHO CANARIO</li> <li>• PIZZA TRADICIONAL DE JAMÓN Y QUESO S/TOMATE</li> <li>• HELADO Y PAN INTEGRAL.</li> </ul>

	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.

★ Este menú, por causas justificadas, podrá sufrir modificaciones

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

- ★ 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.

- 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 fogueiro sin espinas y sin piel.

★ 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.

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

Más información  
914356448.