


MENÚ Noviembre 2021

Menú DIABÉTICO- Comedores Escolares - CURSO 2021-2022



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A		<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS REBOGADO DE JUDÍAS CON CALABACINES Y CARNE FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE CALABAZA PECHUGA A LA PLANCHA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUESTAS CHOCO EN SALSA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS PIZZA TRADICIONAL VEGETAL YOGUR SABORES
FESTIVO					
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACÍN Y PUERROS SALTEADO DE POLLO Y VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA VEGETAL JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON PAPAS AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS EMINCE DE PAVO CON MENESTRA FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS CON ALUBIAS BLANCAS FOGONERO HORNEADO EN SU JUGO CON CEBOLLA Y ENSALADA DE PAVO FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> CALDO MARINERO GARBANZADA CANARIA HELADO SABORES
C	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIAS JAMONCITOS HORNEADOS CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO VERDURAS CON PAVO AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE CALABACÍN BONITO AL HORNO CON VERDURAS GUIADAS FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA CON HORTELANA CARNE COMPUESTA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE JUDÍAS PINTAS SOLOMILLO DE POLLO A LA PLANCHA CON ENSALADA CANARIA YOGUR SABORES
D	<ul style="list-style-type: none"> SOPA MINISTRONE ALBÓNDIGAS ESTOFADAS CON GUIANTES FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE BERROS SALTEADO DE GUIANTES Y CEBOLLA CON TACOS DE POLLO FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS PESCADO AL HORNO CON ENSALADA DE LA CASA FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE 3 LEGUMBRES PECHUGA A LA PLANCHA CON SALTEADO DE VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PUCHERO CINTA DE LOMO HORNEADA CON PIÑA A LA PLANCHA YOGUR SABORES
E	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE GARBANZOS TORTILLA ESPAÑOLA CON PISTO DE VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS Y QUESO RALLADO FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ALUBIAS TACOS DE FOGONERO CON ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS ESTOFADO DE CERDO CON GUIANTES FRUTA DE TEMPORADA 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA JULIANA HAMBURGUESA CASERA DE POLLO CON VERDURAS YOGUR SABORES

	L	M	X	J	V	S	D
NOVIEMBRE							
A	1	2	3	4	5	6	7
B	8	9	10	11	12	13	14
C	15	16	17	18	19	20	21
D	22	23	24	25	26	27	28
E	29	30	1	2	3	4	5

★ 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.

★ 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.

- 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.

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

Más información
914356448.