

MENÚ Noviembre 2021

Menú SIN GLUTEN - Comedores Escolares - CURSO 2021-2022



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A		<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS REBOGADO DE JUDÍAS CON ARROZ Y CARNE FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE CALABAZA PASTA S/G CON SALSA NAPOLITANA CON ALBAHACA, QUESO Y HUEVO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUESTAS CHOCO EN SALSA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS PIZZA S/G TRADICIONAL DE JAMÓN Y QUESO YOGUR SABORES Y PAN S/G
		FESTIVO			
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACÍN Y PUERROS PAELLA MEDITERRÁNEA FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA MARAVILLA S/G JAMONCITOS DE POLLO AL SALMOREJO CON PAPAS AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS MACARRONES S/G CON BOLOÑESA TRADICIONAL, QUESO Y HUEVO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<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 Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA MARINERA GARBANZADA CANARIA POSTRE S/GLUTEN Y PAN S/G
C	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIAS ARROZ A LA CUBANA FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO S/G ESPIRALES CON SALSA DE VERDURAS, PAVO CON Y QUESO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE CALABACÍN BONITO EN ADOBO CON PAPAS GUIADAS FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE POLLO CON HORTELANA S/G CARNE COMPUESTA CON PAPAS DADO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE JUDÍAS PINTAS SOLOMILLO DE POLLO A LA PLANCHA CON ENSALADA CANARIA YOGUR SABORES Y PAN S/G
D	<ul style="list-style-type: none"> SOPA MINISTRONE S/G ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE BERROS ARROZ CON POLLO TRADICIONAL FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS PESCADO AL HORNO CON ENSALADA CAMPERA FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE 3 LEGUMBRES ESPAGUETIS S/G CON SALSA DE TOMATE, QUESO Y HUEVO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA S/G DE PUCHERO CINTA DE LOMO HORNEADA CON ARROZ Y SALSA DE PIÑA YOGUR SABORES Y PAN S/G
E	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE GARBANZOS TORTILLA ESPAÑOLA CON PISTO DE VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS PASTA S/G CON SALSA DE ATÚN Y QUESO RALLADO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ALUBIAS TACOS DE FOGONERO CON ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS ESTOFADO DE CERDO CON GUIANTES FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA JULIANA S/G HAMBURGUESA CASERA CON ARROZ BLANCO Y TOMATE YOGUR SABORES Y PAN S/G

	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.

- ★ 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.