


MENÚ Noviembre 2021

Menú S/LEGUMBRE Comedores Escolares - CURSO 2021-2022



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A		<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS ESTOFADO DE CARNE Y ARROZ FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE CALABAZA TALLARINES CON SALSA NAPOLITANA CON ALBAHACA, QUESO Y HUEVO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> VERDURAS COMPUESTAS CHOCO EN SALSA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS PIZZA TRADICIONAL DE JAMÓN Y QUESO YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL
FESTIVO					
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACÍN Y PUERROS PAELLA MEDITERRÁNEA S/LEGUMBRE FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA MARAVILLA JAMONCITOS DE POLLO AL SALMOREJO CON PAPAS AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS MACARRONES CON BOLOÑESA TRADICIONAL, QUESO Y HUEVO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS CON CALABACINES FOGONERO HORNEADO EN SU JUGO CON CEBOLLA Y ENSALADA DE PAVO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA MARINERA GUIISO AL ESTILO CANARIO (CARNE Y PAPAS CUADRO) HELADO SABORES Y PAN INTEGRAL
C	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIAS ARROZ A LA CUBANA FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO DE VERDURAS 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 GUIASADAS FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE POLLO CON HORTELANA CARNE COMPUESTA CON PAPAS DADO S/LEGUMBRE FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABAZA SOLOMILLO DE POLLO A LA PLANCHA CON ENSALADA CANARIA YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL
D	<ul style="list-style-type: none"> SOPA MINISTRONE ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS S/LEGUMBRE FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE BERROS ARROZ CON POLLO TRADICIONAL S/LEGUMBRE FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS RABAS AL HORNO CON ENSALADA CAMPERA FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE 3 VERDURAS ESPAGUETIS CON SALSA DE TOMATE, QUESO Y HUEVO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PUCHERO CINTA DE LOMO HORNEADA CON ARROZ Y SALSA DE PIÑA YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL
E	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA CON PISTO DE VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS PASTA CON SALSA DE ATÚN Y QUESO RALLADO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABACINES TACOS DE FOGONERO CON ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS ESTOFADO DE CERDO SIN LEGUMBRE FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA JULIANA HAMBURGUESA CASERA CON ARROZ BLANCO Y TOMATE YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL

	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.