

MENÚ Noviembre 2021

Menú NO CERDO - 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 DE POLLO • 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"> • LENTEJAS 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/CERDO • 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 DE POLLO, QUESO Y HUEVO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<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 FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> • SOPA MARINERA • GARBANZADA CANARIA S/CERDO • HELADO SABORES Y PAN INTEGRAL.
C	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIAS • ARROZ A LA CUBANA S/CERDO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> • RANCHO CANARIO • 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 FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> • SOPA DE POLLO CON HORTELANA • CARNE COMPUESTA CON PAPAS DADO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE JUDÍAS PINTAS • SOLOMILLO DE POLLO A LA PLANCHA CON ENSALADA CANARIA • YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL.
D	<ul style="list-style-type: none"> • SOPA MINISTRONE • ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE BERROS • ARROZ CON POLLO TRADICIONAL • 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 LEGUMBRES • ESPAGUETIS CON SALSA DE TOMATE, QUESO Y HUEVO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> • SOPA DE PUCHERO • PECHUGA DE POLLO CON ARROZ Y SALSA DE PIÑA • YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL.
E	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE GARBANZOS • 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 ALUBIAS • TACOS DE FOGONERO CON ENSALADA MIXTA • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO . 	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE ZANAHORIAS • ESTOFADO DE CERDO CON GUIANTES • 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.