





MENÚ INFANTIL Diciembre 2021

Menú Basal INFANTIL Comedores Escolares - CURSO 2021-2022



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A					
B	 FESTIVO	 FESTIVO	 FESTIVO	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS CON VERDURAS Y PAPAS DADO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE POTAJE DE 3 LEGUMBRES ESPIRALES A LA MARINERA CON QUESO Y HUEVO YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL.
C	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PUCHERO JAMONCITOS DESHUESADOS AL HORNEADOS CON PAPAS PANADERAS FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE BERROS ARROZ CON CARNE Y VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE RANCHO CANARIO MACARRONES PLUMA CON SALSA BOLOÑESA, QUESO Y HUEVO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE POTAJE DE LENTEJAS CHURROS DE PESCADO AL HORNO CON ENSALADA TROPICAL FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE CALABACÍN ROPA VIEJA TRADICIONAL YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL.
D	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE POTAJE DE GARBANZOS LOMO DE CERDO MAGRO AL HORNO CON TOMATE Y ARROZ FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE CALABAZA PASTA CON VERDURAS Y SALSA DE PAVO FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO 	COMIDA ESPECIAL NAVIDAD	 VACACIONES DE NAVIDAD	

	L	M	X	J	V	S	D
Diciembre							
A		1	2	3	4	5	
B	6	7	8	9	10	11	12
C	13	14	15	16	17	18	19
D	20	21	22	23	24	25	26
	27	28	29	30	31		

★ 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 Diez, 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.