

# MENÚ Diciembre 2021

## Menú SIN LEGUMBRE- Comedores Escolares - CURSO 2021-2022



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A					
B				<ul style="list-style-type: none"> <li><b>PURÉ DE ESPINACAS</b></li> <li>ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PAPAS DADO S/GUISANTES</li> <li>FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>POTAJE DE 3 VERDURAS</b></li> <li>ESPIRALES A LA MARINERA CON QUESO Y HUEVO</li> <li>YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL.</li> </ul>
C	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>SOPA DE VERDURAS</b></li> <li>JAMONCITOS EN ADOBO NATURAL AL HORNO CON PAPAS PANADERAS</li> <li>FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>CREMA DE BERROS</b></li> <li>ARROZ CON CARNE Y VERDURAS S/GUISANTES</li> <li>FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>RANCHO DE VERDURAS AL ESTILO CANARIO</b></li> <li>MACARRONES PLUMA CON SALSA BOLOÑESA, QUESO Y HUEVO</li> <li>FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>POTAJE DE CALABAZA Y PAPAS</b></li> <li>CHURROS DE PESCADO AL HORNO CON ENSALADA TROPICAL</li> <li>FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>PURÉ DE CALABACÍN</b></li> <li>ESTOFADO DE POLLO CON VERDURAS</li> <li>YOGUR SABORES Y PAN INTEGRAL.</li> </ul>
D	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>POTAJE DE VERDURAS</b></li> <li>LOMO DE CERDO AL HORNO CON ARROZ Y SALSA DE PIÑA</li> <li>FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>PURÉ DE CALABAZA</b></li> <li>PASTA CON VERDURAS SALSA DE PAVO Y QUESO</li> <li>FRUTA DE TEMPORADA Y PAN FRESCO</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>COMIDA ESPECIAL NAVIDAD</b></p>		

	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
E	27	28	29	30	31		

★ 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 Diez, 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.