

MENÚ DEL DÍA / MENU

MES FEBRERO 2019 / FEBRUARY 2019

Infantil / Nursery
Primaria / Primary
Secundaria / Secondary

Empresa responsable de cocina / Company responsible for kitchen: FOOD FOR CHILDREN

Lunes / Monday	Martes / Tuesday	Miércoles / Wednesday	Jueves / Thursday	Viernes / Friday
				1 Patatas guisadas a la marinera <i>Mariniere style potatoes</i> Cinta de lomo a la plancha <i>Marinated pork loin with lettuce salad</i> Pan - Fruta (Bread-Fruit) Kcal 545 Prot 27 H.d.c. 43,3 Lip 28 AGS 8,8 Calcio 75,3 Hierro 3,9 Vit.A 20,5
4 Sopa de picadillo <i>Noodle soup</i> Hamburguesa de ternera con patatas <i>Beef burger with fried potatoes</i> Pan - Fruta (Bread-Fruit) Kcal 590 Prot 31,3 H.d.c. 46,2 Lip 30 AGS 9,3 Calcio 57,7 Hierro 4,6 Vit.A 49,8	5 Puré de verduras naturales <i>Puree of fresh vegetables</i> Escalope de pollo con ensalada <i>Breaded chicken fillet with lettuce salad</i> Pan - Lácteo (Bread-Dairy) Kcal 820 Prot 37 H.d.c. 70,6 Lip 41,9 AGS 18,8 Calcio 304 Hierro 51 Vit.A 894	6 Judías blancas con chorizo <i>White beans stew with chorizo</i> Tortilla de patatas con ensalada <i>Spanish omelette with lettuce salad</i> Pan - Fruta (Bread-Fruit) Kcal 718 Prot 33,4 H.d.c. 75,3 Lip 25,7 AGS 6,1 Calcio 192 Hierro 9,8 Vit.A 549	7 Arroz con pollo y verduras <i>Rice with chicken and vegetables</i> Croquetas de jamón con ensalada <i>Serrano ham croquettes with lettuce salad</i> Pan - Lácteo (Bread-Dairy) Kcal 922 Prot 31 H.d.c. 128 Lip 30,2 AGS 9,1 Calcio 321 Hierro 4,3 Vit.A 412	8 Coditos a la boloñesa <i>Pasta bolognese</i> Bacalao con ensalada <i>Cod with lettuce salad</i> Pan - Fruta (Bread-Fruit) Kcal 782 Prot 42 H.d.c. 90,3 Lip 25,9 AGS 4,5 Calcio 111 Hierro 4,7 Vit.A 246
11 Arroz con tomate <i>White rice with tomato sauce</i> Estofado de pollo con patatas dado <i>Chicken stew with potatoes</i> Pan - Fruta (Bread-Fruit) Kcal 804 Prot 25,9 H.d.c. 105 Lip 29,5 AGS 7,5 Calcio 66,2 Hierro 4,5 Vit.A 131	12 Lentejas a la riojana <i>Riojan Style lentils</i> Merluza al horno con ensalada <i>Grilled hake with lettuce salad</i> Pan - Lácteo (Bread-Dairy) Kcal 767 Prot 47,6 H.d.c. 73,3 Lip 27,8 AGS 7,5 Calcio 286 Hierro 9,6 Vit.A 327	13 Crema de calabacín <i>Cream of zucchini</i> Filete de ternera con ensalada <i>Beef fillet with lettuce salad</i> Pan - Fruta (Bread-Fruit) Kcal 584 Prot 29 H.d.c. 37,3 Lip 33,9 AGS 10 Calcio 119 Hierro 5,4 Vit.A 470	14 Sopa de cocido <i>Noodle soup</i> Cocido completo <i>Madrid style stew: chickpeas, carrots, potato, beef & chicken</i> Pan - Lácteo (Bread-Dairy) Kcal 764 Prot 37,8 H.d.c. 83,4 Lip 27,7 AGS 10,6 Calcio 313 Hierro 7,4 Vit.A 278	15 Macarrones a la napolitana <i>Napolitan macaroni</i> Cinta de lomo a la plancha con ensalada <i>Marinated pork loin with lettuce salad</i> Pan - Fruta (Bread-Fruit) Kcal 826 Prot 34,9 H.d.c. 92,5 Lip 33,1 AGS 9,2 Calcio 73,1 Hierro 5,2 Vit.A 141
18 Sopa de estremitas <i>Noodle soup</i> San Jacobo con ensalada <i>Breaded ham and cheese with lettuce salad</i> Pan - Fruta (Bread-Fruit) Kcal 604 Prot 23,7 H.d.c. 61,5 Lip 28,3 AGS 6,9 Calcio 187 Hierro 4,5 Vit.A 336	19 Patatas guisadas con carne <i>Stewed potatoes with meat</i> Revuelto de huevo con queso y ensalada <i>Scrambled egg and cheese with lettuce salad</i> Pan - Lácteo (Bread-Dairy) Kcal 855 Prot 44,1 H.d.c. 53 Lip 50,9 AGS 20,9 Calcio 574 Hierro 5,1 Vit.A 488	20 Puré de calabaza <i>Puree of pumpkin</i> Pollo asado al limón con patatas fritas <i>Roasted chicken with lemon and fried potatoes</i> Pan - Fruta (Bread-Fruit) Kcal 466 Prot 18,6 H.d.c. 44,2 Lip 22,3 AGS 4,1 Calcio 64,7 Hierro 5,1 Vit.A 434	21 Espaguetis con chorizo <i>Spaghetti with chorizo</i> Cazón en adobo con ensalada <i>Marinated dogfish with lettuce salad</i> Pan - Lácteo (Bread-Dairy) Kcal 839 Prot 41,8 H.d.c. 101 Lip 28 AGS 6,4 Calcio 262 Hierro 4,4 Vit.A 345	22 Judías pintas con arroz <i>Pinto beans stew with rice</i> Filete de Sajonia con patatas fritas <i>Saxony fillet with lettuce salad</i> Pan - Fruta (Bread-Fruit) Kcal 903 Prot 41,8 H.d.c. 91,8 Lip 35,5 AGS 10,6 Calcio 159 Hierro 9,4 Vit.A 219
25 Lentejas estofadas <i>Lentils stewed</i> Filete de pollo con ensalada <i>Chicken fillet with lettuce salad</i> Pan - Fruta (Bread-Fruit) Kcal 699 Prot 44,1 H.d.c. 68,5 Lip 23,2 AGS 4,3 Calcio 132 Hierro 10,7 Vit.A 297	26 Paella mixta <i>Valencian style paella</i> Flamenquines con ensalada <i>Breaded ham and cheese with lettuce salad</i> Pan - Lácteo (Bread-Dairy) Kcal 936 Prot 42,7 H.d.c. 108 Lip 35,8 AGS 11 Calcio 343 Hierro 4,7 Vit.A 382	27 Coditos con picadillo <i>Pasta with chorizo</i> Salmón al horno con patatas panaderas <i>Grilled salmon with baked potatoes</i> Pan - Fruta (Bread-Fruit) Kcal 897 Prot 42,9 H.d.c. 96,7 Lip 35,9 AGS 7 Calcio 84,1 Hierro 4,6 Vit.A 97,3	28 Sopa de cocido <i>Noodle soup</i> Cocido completo <i>Madrid style stew: chickpeas, carrots, potato, beef & chicken</i> Pan - Lácteo (Bread-Dairy) Kcal 764 Prot 37,8 H.d.c. 83,4 Lip 27,7 AGS 10,6 Calcio 313 Hierro 7,4 Vit.A 278	

Valorado nutricionalmente por la empresa / has been nutritionally valued by : MICROBAL ASESORIA ALIMENTARIA S.A. LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Y NUTRICIÓN
www.microbal.net



LEYENDA SÍMBOLOS ALÉRGICOS

PROPUESTA DE MERIENDAS Y CENAS MES FEBRERO 2019

Infantil
Primaria
Secundaria

Empresa responsable de cocina: FOOD FOR CHILDREN

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
					1
MERIENDA					Zumo y sándwich de jamón y queso
CENA					Revuelto de gambas y setas Yogur natural
	4	5	6	7	8
MERIENDA	Vaso de leche con colacao y galletas	Vaso de leche con magdalenas	Zumo y bocadillo de embutido	Zumo y sándwich de jamón y queso	Fruta y sándwich de crema de cacao
CENA	Pescado en salsa verde con guisantes Fruta	Filete de cerdo con patatas fritas Fruta	Menestra de verduras salteadas Filete de lenguado a la plancha Vaso de leche	Sopa y pescado a la plancha Fruta	Pizza de pollo, atún y verduras Yogur natural
	11	12	13	14	15
MERIENDA	Zumo y sándwich de jamón y queso	Zumo y bocadillo de embutido	Vaso de leche con magdalenas	Vaso de leche con colacao y galletas	Fruta y sándwich de crema de cacao
CENA	Filete de merluza rebozado con verduras Vaso de leche	Coliflor al horno con bechamel Filete de pollo a la plancha Vaso leche	Huevos revueltos con verdura Fruta	Cinta de lomo a la plancha con pimientos fritos Fruta	Salchichas de Viena con ketchup y verduras Vaso de leche
	18	19	20	21	22
MERIENDA	Vaso de leche con magdalenas	Fruta y sándwich de crema de cacao	Zumo y sándwich de jamón y queso	Zumo y bocadillo de embutido	Vaso de leche con colacao y galletas
CENA	Champiñones rehogados con jamón York a la plancha Yogur natural	Gallo a la romana con patatas fritas Fruta	Sopa de verduras y pescado frito Fruta	Filete de cerdo a la plancha con ensalada Fruta	Canelones al horno con queso Yogur natural
	25	26	27	28	
MERIENDA	Zumo y bocadillo de embutido	Vaso de leche con colacao y galletas	Vaso de leche con magdalenas	Zumo y sándwich de jamón y queso	
CENA	Filete de lenguado a la plancha con verduras Vaso de leche	Crema de calabacín Filete de lenguado a la plancha Fruta	Tortilla paisana y pimientos Yogur natural	Guisantes rehogados con jamón Cazón en adobo con lechuga Fruta	

Valorado nutricionalmente por la empresa MICROBAL ASESORIA ALIMENTARIA S.A. LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Y NUTRICIÓN

www.microbal.net



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



E-X
SULFITOS

LEYENDA SÍMBOLOS ALÉRGENOS

MENU
MES FEBRERO 2019
COLESTEROL

Infantil
Primaria
Secundaria

Empresa responsable de cocina : FOOD FOR CHILDREN

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 Patatas guisadas a la marinera Cinta de lomo a la plancha Pan - Fruta
4 Sopa de picadillo Hamburguesa de ternera con patatas Pan - Fruta	5 Puré de verduras naturales Filete de pollo a la plancha con ensalada Pan - Lácteo	6 Judías blancas con chorizo Tortilla de patatas con ensalada Pan - Fruta	7 Arroz con pollo y verduras Lacón al horno con ensalada Pan - Lácteo	8 Coditos a la boloñesa Bacalao al horno con ensalada Pan - Fruta
11 Arroz con tomate Estofado de pollo con patatas dado Pan - Fruta	12 Lentejas a la riojana Merluza al horno con ensalada Pan - Lácteo	13 Crema de calabacín Filete de ternera a la plancha con ensalada Pan - Fruta	14 Sopa de cocido Cocido completo Pan - Lácteo	15 Macarrones a la napolitana Cinta de lomo a la plancha con ensalada Pan - Fruta
18 Sopa de estrellitas Filete de ternera a la plancha con ensalada Pan -Fruta	19 Patatas guisadas con carne Revuelto de huevo con queso y ensalada Pan -Lácteo	20 Puré de calabaza Pollo asado al limón con patatas fritas Pan -Fruta	21 Espaguetis con chorizo Cazón al horno con ensalada Pan -Lácteo	22 Judías pintas con arroz Filete de Sajonia con ensalada Pan - Fruta
25 Lentejas estofadas Filete de pollo con ensalada Pan -Fruta	26 Paella mixta Filete de ternera en salsa con ensalada Pan -Lácteo	27 Coditos con picadillo Salmón al horno con patatas panaderas Pan -Fruta	28 Sopa de cocido Cocido completo Pan - Lácteo	

Valorado nutricionalmente por la empresa /has been nutritionally valued by : MICROBAL ASESORIA ALIMENTARIA S.A. LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Y NUTRICIÓN
www.microbal.net



LEYENDA SÍMBOLOS ALÉRGICOS

MENU
MES FEBRERO 2019
PESCADO

Infantil
Primaria
Secundaria

Empresa responsable de cocina : FOOD FOR CHILDREN

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 Patatas guisadas con carne Cinta de lomo a la plancha Pan - Fruta
4 Sopa de picadillo Hamburguesa de ternera con patatas Pan - Fruta	5 Puré de verduras naturales Escalope de pollo con ensalada Pan - Lácteo	6 Judías blancas con chorizo Tortilla de patatas con ensalada Pan - Fruta	7 Arroz con pollo y verduras Croquetas de jamón con ensalada Pan - Lácteo	8 Coditos a la boloñesa Albóndigas en salsa con ensalada Pan - Fruta
11 Arroz con tomate Estofado de pollo con patatas dado Pan - Fruta	12 Lentejas a la riojana Lacón al horno con ensalada Pan - Lácteo	13 Crema de calabacín Filete de ternera con ensalada Pan - Fruta	14 Sopa de cocido Cocido completo Pan - Lácteo	15 Macarrones a la napolitana Cinta de lomo a la plancha con ensalada Pan - Fruta
18 Sopa de estrellitas San Jacobo con ensalada Pan -Fruta	19 Patatas guisadas con carne Revuelto de huevo con queso y ensalada Pan -Lácteo	20 Puré de calabaza Pollo asado al limón con patatas fritas Pan -Fruta	21 Espaguetis con chorizo Filete de ternera en salsa con ensalada Pan -Lácteo	22 Judías pintas con arroz Filete de Sajonia con patatas fritas Pan - Fruta
25 Lentejas estofadas Filete de pollo con ensalada Pan -Fruta	26 Arroz con pollo Flamenquines con ensalada Pan -Lácteo	27 Coditos con picadillo Cinta de lomo con ensalada Pan -Fruta	28 Sopa de cocido Cocido completo Pan - Lácteo	

Valorado nutricionalmente por la empresa /has been nutritionally valued by : MICROBAL ASESORIA ALIMENTARIA S.A. LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Y NUTRICIÓN
www.microbal.net



LEYENDA SÍMBOLOS ALÉRGICOS

MENU

MES FEBRERO 2019

MARISCO Y CEFALÓPODOS

Infantil
Primaria
Secundaria

Empresa responsable de cocina : FOOD FOR CHILDREN

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 Patatas guisadas con carne Cinta de lomo a la plancha Pan - Fruta
4 Sopa de picadillo Hamburguesa de ternera con patatas Pan - Fruta	5 Puré de verduras naturales Escalope de pollo con ensalada Pan - Lácteo	6 Judías blancas con chorizo Tortilla de patatas con ensalada Pan - Fruta	7 Arroz con pollo y verduras Croquetas de jamón con ensalada Pan - Lácteo	8 Coditos a la boloñesa Bacalao con ensalada Pan - Fruta
11 Arroz con tomate Estofado de pollo con patatas dado Pan - Fruta	12 Lentejas a la riojana Merluza al horno con ensalada Pan - Lácteo	13 Crema de calabacín Filete de ternera con ensalada Pan - Fruta	14 Sopa de cocido Cocido completo Pan - Lácteo	15 Macarrones a la napolitana Cinta de lomo a la plancha con ensalada Pan - Fruta
18 Sopa de estrellitas San Jacobo con ensalada Pan -Fruta	19 Patatas guisadas con carne Revuelto de huevo con queso y ensalada Pan -Lácteo	20 Puré de calabaza Pollo asado al limón con patatas fritas Pan -Fruta	21 Espaguetis con chorizo Cazón en adobo con ensalada Pan -Lácteo	22 Judías pintas con arroz Filete de Sajonia con patatas fritas Pan - Fruta
25 Lentejas estofadas Filete de pollo con ensalada Pan -Fruta	26 Arroz con pollo Flamenquines con ensalada Pan -Lácteo	27 Coditos con picadillo Salmón al horno con patatas panaderas Pan -Fruta	28 Sopa de cocido Cocido completo Pan - Lácteo	

Valorado nutricionalmente por la empresa /has been nutritionally valued by : MICROBAL ASESORIA ALIMENTARIA S.A. LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Y NUTRICIÓN
www.microbal.net



LEYENDA SÍMBOLOS ALÉRGICOS

MENU
MES FEBRERO 2019
CELIACOS

**Infantil
Primaria
Secundaria**

Empresa responsable de cocina : FOOD FOR CHILDREN

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 Patatas guisadas a la marinera Cinta de lomo a la plancha Pan - Fruta
4 Sopa de picadillo (SIN GLUTEN) Hamburguesa de ternera con patatas Pan - Fruta	5 Puré de verduras naturales Pollo a la plancha con ensalada Pan - Lácteo	6 Judías blancas con chorizo Tortilla de patatas con ensalada Pan - Fruta	7 Arroz con pollo y verduras Lacón al horno con ensalada Pan - Lácteo	8 Pasta SIN GLUTEN a la boloñesa Bacalao al horno con ensalada Pan - Fruta
11 Arroz con tomate Estofado de pollo con patatas dado Pan - Fruta	12 Lentejas a la riojana Merluza al horno con ensalada Pan - Lácteo	13 Crema de calabacín Filete de ternera a la plancha con ensalada Pan - Fruta	14 Sopa de cocido (SIN GLUTEN) Cocido completo Pan - Lácteo	15 Pasta SIN GLUTEN a la napolitana Cinta de lomo a la plancha con ensalada Pan - Fruta
18 Sopa de fideos SIN GLUTEN Filete de ternera a la plancha con ensalada Pan -Fruta	19 Patatas guisadas con carne Revuelto de huevo con queso y ensalada Pan -Lácteo	20 Puré de calabaza Pollo asado al limón con patatas fritas Pan -Fruta	21 Pasta SIN GLUTEN con chorizo Cazón al horno con ensalada Pan -Lácteo	22 Judías pintas con arroz Filete de Sajonia con patatas fritas Pan - Fruta
25 Lentejas estofadas Filete de pollo a la plancha con ensalada Pan -Fruta	26 Paella mixta Filete de ternera en salsa con ensalada Pan -Lácteo	27 Pasta SIN GLUTEN con picadillo Salmón al horno con patatas panaderas Pan -Fruta	28 Sopa de cocido (SIN GLUTEN) Cocido completo Pan - Lácteo	

Valorado nutricionalmente por la empresa /has been nutritionally valued by : MICROBAL ASESORIA ALIMENTARIA S.A. LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Y NUTRICIÓN
www.microbal.net



LEYENDA SÍMBOLOS ALÉRGICOS

MENU
MES FEBRERO 2019
LEGUMBRES

**Infantil
Primaria
Secundaria**

Empresa responsable de cocina : FOOD FOR CHILDREN

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 Patatas guisadas a la marinera Cinta de lomo a la plancha Pan - Fruta
4 Sopa de picadillo Hamburguesa de ternera con patatas Pan - Fruta	5 Puré de verduras naturales Escalope de pollo con ensalada Pan - Lácteo	6 Pasta rehogada con pavo Tortilla de patatas con ensalada Pan - Fruta	7 Arroz con pollo y verduras Croquetas de jamón con ensalada Pan - Lácteo	8 Coditos a la boloñesa Bacalao con ensalada Pan - Fruta
11 Arroz con tomate Estofado de pollo con patatas dado Pan - Fruta	12 Patatas guisadas con chorizo Merluza al horno con ensalada Pan - Lácteo	13 Crema de calabacín Filete de ternera con ensalada Pan - Fruta	14 Sopa de pollo Morcillo en salsa Pan - Lácteo	15 Macarrones a la napolitana Cinta de lomo a la plancha con ensalada Pan - Fruta
18 Sopa de estrellitas San Jacobo con ensalada Pan -Fruta	19 Patatas guisadas con carne Revuelto de huevo con queso y ensalada Pan -Lácteo	20 Puré de calabaza Pollo asado al limón con patatas fritas Pan -Fruta	21 Espaguetis con chorizo Cazón en adobo con ensalada Pan -Lácteo	22 Arroz blanco con tomate Filete de Sajonia con patatas fritas Pan - Fruta
25 Puré de verduras Filete de pollo con ensalada Pan -Fruta	26 Paella mixta Flamenquines con ensalada Pan -Lácteo	27 Coditos con picadillo Salmón al horno con patatas panaderas Pan -Fruta	28 Sopa de pollo Morcillo en salsa Pan - Lácteo	

Valorado nutricionalmente por la empresa /has been nutritionally valued by : MICROBAL ASESORIA ALIMENTARIA S.A. LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Y NUTRICIÓN
www.microbal.net



LEYENDA SÍMBOLOS ALÉRGICOS

MENU

MES FEBRERO 2019

PROTEÍNA DE LA LECHE

Infantil
Primaria
Secundaria

Empresa responsable de cocina : FOOD FOR CHILDREN

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 Patatas guisadas a la marinera Cinta de lomo a la plancha Pan - Fruta
4 Sopa de picadillo Hamburguesa de ternera con patatas Pan - Fruta	5 Puré de verduras naturales Escalope de pollo con ensalada Pan -Yogur de soja	6 Judías blancas con chorizo Tortilla de patatas con ensalada Pan - Fruta	7 Arroz con pollo y verduras Lacón al horno con ensalada Pan -Yogur de soja	8 Coditos a la boloñesa Bacalao con ensalada Pan - Fruta
11 Arroz con tomate Estofado de pollo con patatas dado Pan - Fruta	12 Lentejas a la riojana Merluza al horno con ensalada Pan -Yogur de soja	13 Crema de calabacín Filete de ternera con ensalada Pan - Fruta	14 Sopa de cocido Cocido completo Pan -Yogur de soja	15 Macarrones con tomate Cinta de lomo a la plancha con ensalada Pan - Fruta
18 Sopa de estrellitas Filete de ternera a la plancha con ensalada Pan -Fruta	19 Patatas guisadas con carne Revuelto de huevo y ensalada Pan -Yogur de soja	20 Puré de calabaza Pollo asado al limón con patatas fritas Pan -Fruta	21 Espaguetis con chorizo Cazón al horno con ensalada Pan -Yogur de soja	22 Judías pintas con arroz Filete de Sajonia con patatas fritas Pan - Fruta
25 Lentejas estofadas Filete de pollo con ensalada Pan -Fruta	26 Paella mixta Filete de ternera en salsa con ensalada Pan -Yogur de soja	27 Coditos con picadillo Salmón al horno con patatas panaderas Pan -Fruta	28 Sopa de cocido Cocido completo Pan -Yogur de soja	

Valorado nutricionalmente por la empresa /has been nutritionally valued by : MICROBAL ASESORIA ALIMENTARIA S.A. LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Y NUTRICIÓN
www.microbal.net



LEYENDA SÍMBOLOS ALÉRGICOS

MENU
MES FEBRERO 2019
SIN LACTOSA

Infantil
Primaria
Secundaria

Empresa responsable de cocina : FOOD FOR CHILDREN

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 Patatas guisadas a la marinera Cinta de lomo a la plancha Pan - Fruta
4 Sopa de picadillo Hamburguesa de ternera con patatas Pan - Fruta	5 Puré de verduras naturales Escalope de pollo con ensalada Pan -Yogur sin lactosa	6 Judías blancas con chorizo Tortilla de patatas con ensalada Pan - Fruta	7 Arroz con pollo y verduras Lacón al horno con ensalada Pan -Yogur sin lactosa	8 Coditos a la boloñesa Bacalao con ensalada Pan - Fruta
11 Arroz con tomate Estofado de pollo con patatas dado Pan - Fruta	12 Lentejas a la riojana Merluza al horno con ensalada Pan -Yogur sin lactosa	13 Crema de calabacín Filete de ternera con ensalada Pan - Fruta	14 Sopa de cocido Cocido completo Pan -Yogur sin lactosa	15 Macarrones con tomate Cinta de lomo a la plancha con ensalada Pan - Fruta
18 Sopa de estrellitas Filete de ternera con ensalada Pan -Fruta	19 Patatas guisadas con carne Revuelto de huevo y ensalada Pan -Yogur sin lactosa	20 Puré de calabaza Pollo asado al limón con patatas fritas Pan -Fruta	21 Espaguetis con chorizo Cazón a la plancha con ensalada Pan -Yogur sin lactosa	22 Judías pintas con arroz Filete de Sajonia con patatas fritas Pan - Fruta
25 Lentejas estofadas Filete de pollo con ensalada Pan -Fruta	26 Paella mixta Filete de ternera en salsa con ensalada Pan -Yogur sin lactosa	27 Coditos con picadillo Salmón al horno con patatas panaderas Pan -Fruta	28 Sopa de cocido Cocido completo Pan -Yogur sin lactosa	

Valorado nutricionalmente por la empresa / has been nutritionally valued by : MICROBAL ASESORIA ALIMENTARIA S.A. LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Y NUTRICIÓN
www.microbal.net



LEYENDA SÍMBOLOS ALÉRGICOS

MENU
MES FEBRERO 2019
HUEVO

**Infantil
Primaria
Secundaria**

Empresa responsable de cocina : FOOD FOR CHILDREN

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 Patatas guisadas a la marinera Cinta de lomo a la plancha Pan - Fruta
4 Sopa de picadillo Hamburguesa de ternera con patatas Pan - Fruta	5 Puré de verduras naturales Filete de pollo a la plancha con ensalada Pan - Lácteo	6 Judías blancas con chorizo Filete de lomo a la plancha con ensalada Pan - Fruta	7 Arroz con pollo y verduras Croquetas de jamón con ensalada Pan - Lácteo	8 Coditos a la boloñesa Bacalao con ensalada Pan - Fruta
11 Arroz con tomate Estofado de pollo con patatas dado Pan - Fruta	12 Lentejas a la riojana Merluza al horno con ensalada Pan - Lácteo	13 Crema de calabacín Filete de ternera con ensalada Pan - Fruta	14 Sopa de cocido Cocido completo Pan - Lácteo	15 Macarrones a la napolitana Cinta de lomo a la plancha con ensalada Pan - Fruta
18 Sopa de estrellitas San Jacobo con ensalada Pan -Fruta	19 Patatas guisadas con carne Lacón al horno y ensalada Pan -Lácteo	20 Puré de calabaza Pollo asado al limón con patatas fritas Pan -Fruta	21 Espaguetis con chorizo Cazón al horno con ensalada Pan -Lácteo	22 Judías pintas con arroz Filete de Sajonia con patatas fritas Pan - Fruta
25 Lentejas estofadas Filete de pollo a la plancha con ensalada Pan -Fruta	26 Paella mixta Flamenquines con ensalada Pan -Lácteo	27 Coditos con picadillo Salmón al horno con patatas panaderas Pan -Fruta	28 Sopa de cocido Cocido completo Pan - Lácteo	

Valorado nutricionalmente por la empresa /has been nutritionally valued by : MICROBAL ASESORIA ALIMENTARIA S.A. LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Y NUTRICIÓN
www.microbal.net



LEYENDA SÍMBOLOS ALÉRGICOS