

FECHA: LÍNEA:		ene-18 EN CALIENTE	COLECTIVO: MENÚ:	COLEGIOS BASAL	
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
08/01/2018 (Paco)	09/01/2018 (Paco)	10/01/2018 (Paco)	11/01/2018v	12/01/2018 (Paco)	
DIA NO LECTIVO	PATATAS GUISADAS CON CAZÓN	GUIZO DE GARBANZOS CON ESPINACAS Y CHORIZO	CREMA DE CALABAZA	ARROZ A LA CUBANA	
DIA NO LECTIVO	POLLO AL CHILINDRÓN	ALBÓNDIGAS A LA PIMIENTA CON GUISANTES	PESCADO AL AJILLO CON MENESTRA DE VERDURAS	SAN JACOBOS CON ENSALADA	
	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	
15/01/2018 (Ana)	16/01/2018 (Ana)	17/01/2018 (Ana)	18/01/2018 (Ana)	19/01/2018 (Ana)	
GUIZO DE ALUBIAS CON CARNE	CODITOS CON TOMATE Y QUESO	CREMA PARMENTIER CON PICATOSTES	GUIZO DE PATATAS CON VERDURAS	GUIZO DE LENTEJAS CON ARROZ	
MERLUZA EN SALSA VASCA	HAMBURGUESA CON MENESTRA DE VERDURAS	POLLO EN SALSA CON PATATAS FRITAS	LOMO ADOBADO CON ESPÁRRAGOS	CANELONES RELLENOS GRATINADOS	
PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	
22/01/2018 (M ^a Carmen)	23/01/2018 (M ^a Carmen)	24/01/2018 (M ^a Carmen)	25/01/2018 (M ^a Carmen)	26/01/2018 (M ^a Carmen)	
SOPA DE POLLO CON ARROZ	PATATAS A LA RIOJANA	GUIZO DE GARBANZOS CON ARROZ Y APIO	CREMA DE CALABACIN CON PICATOSTES	CODITOS A LA BOLOÑESA	
LOMO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	SALCHICHAS AL VINO CON CALABACIN	PESCADO AL LIMÓN CON ZANAHORIAS	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS CON GUISANTES	MERLUZA EMPANADA CON ENSALADA	
PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	
29/01/2018 (Maribel)	30/01/2018 (Maribel)	31/01/2018 (Maribel)			
GUIZO DE ALUBIAS CON CHORIZO	MACARRONES AL ORÉGANO CON TOMATE	SOPA DE POLLO CON ARROZ			
TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	HAMBURGUESA CON PISTO	PESCADO AL AJO PEREJIL CON JUDIAS VERDES			
PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR	PAN Y FRUTA O YOGUR			
OBSERVACIONES GENERALES DE LOS MENÚS			FIRMA NUTRICIONISTA		
La fruta es variada y de temporada. La bebida que se sirve con el menú debe ser, exclusivamente, agua. Los platos se elaboran con aceite de oliva virgen extra, sal yodada, hierbas y especias. Quedando libres de grasas trans y glutamato monosódico.			Paula Mesa García		
Los pescados blancos son merluza o abadejo y los azules atún, emperador o cazón, según disponibilidad en el mercado.					
VALORACIÓN NUTRICIONAL MEDIA DE LOS MENÚS					
ENERGÍA (Kcal)	PROTEINAS (gramos)	LÍPIDOS (gramos)	HIDRATOS CARBONO (gramos)		
850	31	32	115		

