

## Menú 1er Ciclo de Infantil - Febrero

CURSO 21-22

	<b>MARTES 1</b>	<b>MIÉRCOLES 2</b>	<b>JUEVES 3</b>	<b>VIERNES 4</b>
	Crema de lentejas con jamón Nugets de pollo Puré de patata Yogur o fruta	FIESTA	Puré de verduras y merluza Tortilla de jamón Coditos bechamel y bacon Fruta natural	Crema de alubias y pavo Bacalao rebozado Brécol rehogado Fruta natural
<b>LUNES 7</b>	<b>MARTES 8</b>	<b>MIÉRCOLES 9</b>	<b>JUEVES 10</b>	<b>VIERNES 11</b>
Puré de calabaza con merluza Estofado de ternera Patatas a cuadros Plátanos	Crema de garbanzos y jamón Filete de pavo Arroz blanco Yogur o fruta	Puré de acelgas y huevo Rabas de calamar Lacitos con salchichas Fruta natural	Crema de judías verdes y pavo Tortilla española Ensalada de remolacha Fruta natural	Crema de alubias y pollo Merluza a la Bilbaína Arroz integral Fruta natural
<b>LUNES 14</b>	<b>MARTES 15</b>	<b>MIÉRCOLES 16</b>	<b>JUEVES 17</b>	<b>VIERNES 18</b>
Crema de lentejas y pavo Fogonero en salsa verde Guisantes con patatas al vapor Plátanos	Puré de calabacín con huevo Pollo asado Patata asada Yogur o fruta	Puré de verdura y merluza Escalope Arroz blanco Fruta natural	Crema de garbanzos y jamón Tortilla española Ensalada mixta Fruta natural	Puré de calabaza con ternera Merluza a la gallega Fideuá de pollo Fruta natural
<b>LUNES 21</b>	<b>MARTES 22</b>	<b>MIÉRCOLES 23</b>	<b>JUEVES 24</b>	<b>VIERNES 25</b>
Crema de judías con merluza Burguer meat a la plancha Patatas fritas Plátanos	Crema de berros con pollo Bacalao al cilantro Ensalada de zanahoria Yogur o fruta	Puré de zanahorias con pavo Tortilla de queso Paella mixta Fruta natural	Crema de alubias con jamón Filete de pollo al ajillo Ensalada tropical Fruta natural	Puré de calabaza con huevo Magro en salsa Patatas fritas Fruta natural
<b>LUNES 28</b>				
<b>NO LECTIVO</b>				

Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 1169/2011 informamos que todos los platos que forman nuestros menús, tienen una ficha de elaboración en la que consta todos sus ingredientes y se identifican todos los alérgenos que puedan contener.

Para cualquier información llamar al teléfono 913644130

## INFORMACIÓN ADICIONAL AL MENU DE FEBRERO

DÍA	Kcal.	Prot.	Hc.	Lip.	Recomendaciones para la cena
Lunes 1					<b>FESTIVO</b>
Martes 2	753	42,6	90	21,6	Arroz, pasta o patata ,pescado o huevo y fruta
Miércoles 3	778	40,7	98,2	21,8	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y fruta o lácteo
Jueves 4	784	25,6	92,7	32,6	Vegetales crudos o cocidos,pescado o carne y fruta o lácteo
Viernes 5	704	27,2	94,5	22,3	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y fruta o lácteo
Sábado 6					
Domingo 7					
Lunes 8	753	36,6	74,1	32,4	Arroz, pasta o patata ,pescado o huevo y fruta
Martes 9					<b>FESTIVO</b>
Miércoles 10	832	31,5	91	35,7	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y fruta o lácteo
Jueves 11	819	42	98,3	26,6	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y fruta o lácteo
Viernes 12	739	40,7	85,2	21	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y fruta o lácteo
Sábado 13					
Domingo 14					
Lunes 15	781	48,6	93	19,5	Arroz, pasta o patata ,carne o huevo y fruta o lácteo
Martes 16	751	38	89,8	25,1	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y fruta
Miércoles 17	711	26,6	71,7	33,3	Arroz, pasta o patata ,pescado o huevo y fruta o lácteo
Jueves 18	814	29,3	92,4	33,4	Arroz, pasta o patata ,pescado o carne y fruta o lácteo
Viernes 19	814	38,7	91,1	30,3	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y fruta o lácteo
Sábado 20					
Domingo 21					
Lunes 22	766	26,1	60,7	44,1	Arroz, pasta o patata ,pescado o huevo y fruta o lácteo
Martes 23	722	41,2	80,8	24	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y fruta
Miércoles 24	817	31,9	95,2	32,5	Vegetales crudos o cocidos,carne o pescado y fruta o lácteo
Jueves 25	778	40,7	98,2	21,8	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y fruta o lácteo
Viernes 26	667	28,5	92	17,8	Arroz, pasta o patata ,huevo o carne y fruta o lácteo
Sábado 27					
Domingo 28					
Lunes 29	793	23,7	95,3	33,4	Vegetales crudos o cocidos,carne o pescado y fruta o lácteo
Martes 30	794	31,9	64,8	39,9	Arroz, pasta o patata ,pescado o huevo y fruta

**Menú Proteína de Leche - 1er Ciclo de Infantil - Febrero**

CURSO 21-22

	<b>MARTES 1</b>	<b>MIÉRCOLES 2</b>	<b>JUEVES 3</b>	<b>VIERNES 4</b>
	Crema de lentejas con jamón Filete de pollo empanado Puré de patata Yogur soja o fruta	FIESTA	Puré de verduras y merluza Tortilla de jamón Coditos con tomate y bacon Fruta natural	Crema de alubias y pavo Bacalao al horno Brécol rehogado Fruta natural
<b>LUNES 7</b>	<b>MARTES 8</b>	<b>MIÉRCOLES 9</b>	<b>JUEVES 10</b>	<b>VIERNES 11</b>
Puré de calabaza con merluza Estofado de ternera Patatas a cuadros Plátanos	Crema de garbanzos y jamón Filete de pavo Arroz blanco Yogur soja o fruta	Puré de acelgas y huevo Bacalao al horno Lacitos con salchichas Fruta natural	Crema de judías verdes y pavo Tortilla española Ensalada de remolacha Fruta natural	Crema de alubias y pollo Merluza a la Bilbaína Arroz integral Fruta natural
<b>LUNES 14</b>	<b>MARTES 15</b>	<b>MIÉRCOLES 16</b>	<b>JUEVES 17</b>	<b>VIERNES 18</b>
Crema de lentejas y pavo Fogonero en salsa verde Guisantes con patatas al vapor Plátanos	Puré de calabacín con huevo Pollo asado Patata asada Yogur soja o fruta	Puré de verdura y merluza Pavo al ajillo Arroz blanco Fruta natural	Crema de garbanzos y jamón Tortilla española Ensalada mixta Fruta natural	Puré de calabaza con pavo Merluza a la gallega Fideuá de pollo Fruta natural
<b>LUNES 21</b>	<b>MARTES 22</b>	<b>MIÉRCOLES 23</b>	<b>JUEVES 24</b>	<b>VIERNES 25</b>
Crema de judías con merluza Pavo a la plancha Patatas fritas Plátanos	Crema de berros y pollo Bacalao al cilantro Ensalada de zanahoria Yogur soja o fruta	Puré de zanahorias y pavo Tortilla francesa Paella mixta Fruta natural	Crema de alubias con jamón Filete de pollo al ajillo Ensalada tropical Fruta natural	Puré de calabaza con huevo Magro en salsa Patatas fritas Fruta natural
<b>LUNES 28</b>				
<b>NO LECTIVO</b>				

Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 1169/2011 informamos que todos los platos que forman nuestros menús, tienen una ficha de elaboración en la que consta todos sus ingredientes y se identifican todos los alérgenos que puedan contener.

Para cualquier información llamar al teléfono 913644130

### INFORMACIÓN ADICIONAL AL MENU DE FEBRERO

DÍA	Kcal.	Prot.	Hc.	Lip.	Recomendaciones para la cena
Lunes 1					<b>FESTIVO</b>
Martes 2	753	42,6	90	21,6	Arroz, pasta o patata ,pescado o huevo y fruta
Miércoles 3	778	40,7	98,2	21,8	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y fruta o lácteo
Jueves 4	784	25,6	92,7	32,6	Vegetales crudos o cocidos,pescado o carne y fruta o lácteo
Viernes 5	704	27,2	94,5	22,3	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y fruta o lácteo
Sábado 6					
Domingo 7					
Lunes 8	753	36,6	74,1	32,4	Arroz, pasta o patata ,pescado o huevo y fruta
Martes 9					<b>FESTIVO</b>
Miércoles 10	832	31,5	91	35,7	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y fruta o lácteo
Jueves 11	819	42	98,3	26,6	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y fruta o lácteo
Viernes 12	739	40,7	85,2	21	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y fruta o lácteo
Sábado 13					
Domingo 14					
Lunes 15	781	48,6	93	19,5	Arroz, pasta o patata ,carne o huevo y fruta o lácteo
Martes 16	751	38	89,8	25,1	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y fruta
Miércoles 17	711	26,6	71,7	33,3	Arroz, pasta o patata ,pescado o huevo y fruta o lácteo
Jueves 18	814	29,3	92,4	33,4	Arroz, pasta o patata ,pescado o carne y fruta o lácteo
Viernes 19	814	38,7	91,1	30,3	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y fruta o lácteo
Sábado 20					
Domingo 21					
Lunes 22	766	26,1	60,7	44,1	Arroz, pasta o patata ,pescado o huevo y fruta o lácteo
Martes 23	722	41,2	80,8	24	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y fruta
Miércoles 24	817	31,9	95,2	32,5	Vegetales crudos o cocidos,carne o pescado y fruta o lácteo
Jueves 25	778	40,7	98,2	21,8	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y fruta o lácteo
Viernes 26	667	28,5	92	17,8	Arroz, pasta o patata ,huevo o carne y fruta o lácteo
Sábado 27					
Domingo 28					
Lunes 29	793	23,7	95,3	33,4	Vegetales crudos o cocidos,carne o pescado y fruta o lácteo
Martes 30	794	31,9	64,8	39,9	Arroz, pasta o patata ,pescado o huevo y fruta