



SIN HUEVO
INFANTIL

LUNES

30

MARTES

31

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2
Patatas con choco
Merluza con tomate
Guisantes salteados
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,4,6,12,14

3
Macarrones con atún (sin huevo)
Pinchito de pollo
Champiñones salteados
Pan
Yogurt
Alérgenos: 1,4,6,7,12

4
Puré de alubias
Lomo adobado a la plancha
Judías verdes
Pan
Yogurt
Alérgenos: 1,6,7

5
Arroz caldoso con carne
Merluza a la plancha
Ensalada mixta (sin huevo)
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6,9

9

10
Crema de verduras
Pechuga de pollo a la plancha
Patatas panaderas
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6

11
Macarrones al pesto (sin huevo)
Perca a la roteña
Ensalada de zanahoria
Pan
Yogurt
Alérgenos: 1,4,6,7

12
Garbanzos con langostinos
Merluza en salsa alicantina
Tomate aliñado
Pan
Yogurt
Alérgenos: 1,4,6,7

13
Arroz a la marinera
Solomillo en salsa
Pisto manchego
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6,12,14

16
Lentejas con verduras
Lomo a la castellana
Ensalada mixta (sin huevo)
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6,9,12

17
Arroz con tomate
Merluza en salsa alicantina
Zanahorias salteadas
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,4,6

18
Patatas con costilla
Salmón al horno
Calabacines salteados
Pan
Yogurt
Alérgenos: 1,4,6,7,12

19
Sopa navideña (sin huevo)
Hamburguesa de pollo plancha
Patatas fritas
Zumo
Natilla
Mantecado sin gluten, leche, frutos secos

20
Crema de calabaza
Lagrimitas de pollo en salsa
Ensalada de maíz
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6,12

23

24

25

26

27

Alérgenos: 1-Cereales con gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuetes, 6-Soja, 7-Lácteos, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuz, 14-Moluscos

VALORACION NUTRICIONAL

DÍA DEL MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Valor energético (Kcal)		387,9	577,1	679,9	515,3					520,7	577,9	295,5	545,3			679,3	739,5	458,5	190	464,7											
Valor energético (Kj)		1626,1	2415,9	2850,3	2157,7					2182,9	2420,9	1240,5	2281,5			2844,7	3098,1	1920,7	795	1947,5											
Grasas (g)		10,5	22,06	24,44	15,26					19,02	15,86	9,78	14,3			26,06	19,68	20,66	15,9	15,74											
Grasas saturadas (g)		1,62	5,76	5,78	3,08					3,7	4,64	3,08	1,84			6,78	2,86	5,26	3,7	3											
Hidratos de Carbono (g)		54,99	78,09	66,47	74,83					54,73	93,29	30,63	86,13			68,43	113,75	45,17	4,8	54,41											
Azúcares (g)		22,86	14,66	18,6	18,4					22,02	15,4	15,14	20,6			20,1	22,2	16,28	1,2	23,98											
Proteínas (g)		13,32	37,22	37,48	17,2					28,92	12,18	20,04	13,52			33,6	24,1	19,08	5,9	21,16											
Sal (g)		1	96,35	4,04	0,75					1	0,82	0,99	1,06			3,75	1,83	1,04	1,9	1,05											

El desayuno, fuente de energía

El desayuno es una de las comidas más importantes del día, ya que está demostrada su importancia en la mejora del estado nutricional y el rendimiento académico.

Existen datos que afirman que en la población infantil, las personas obesas omiten con mayor frecuencia el desayuno.

La omisión del desayuno puede provocar una disminución de la atención y del rendimiento en las primeras horas de clase.

Con un buen desayuno evitamos que el niño acuda en el recreo a productos poco saludables como bollería industrial o chucherías.

Es muy importante que se desayune todos los días, que sea completo, aportando un 25% de la ingesta calórica total del día, y que incluya al menos, 4 grupos de alimentos distintos. Debe estar compuesto por un lácteo, un cereal, una fruta o zumo natural y un elemento proteico.



tostada con jamón

Un buen desayuno:



zumo natural de naranja



1 yogurt natural



Emplatados

SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA