

Centro: Escuelas Francesas

Menú: Sin pescado infantil

menú

ABRIL



Emplatados

SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
Arroz caldoso con carne
Tortilla a la francesa
Ensalada de zanahoria
Yogurt
Pan
Alergenos: 1, 18, 19, 21, 22, 25, 3, 7

2
Lentejas con verduras
Lomo adobado al horno
Menestra
Yogurt
Pan
Alergenos: 1, 18, 19, 20, 21, 22, 26, 28, 6, 7, 9

3
Macarrones napolitana
Fricasé de pollo
Calabacines salteados
Fruta fresca
Pan
Alergenos: 1, 22, 24, 3, 7

4
Crema de legumbres
Huevos fritos
Ensalada de maíz
Fruta fresca
Pan
Alergenos: 1, 19, 20, 24, 27, 28, 3, 9

7
Crema de calabacín
Lagrimitas de pollo en salsa
Arroz salteado
Fruta fresca
Pan
Alergenos: 1, 12, 18, 19, 22, 24, 25

8
Arroz con tomate
Tortilla a la francesa
Judías verdes
Fruta fresca
Pan
Alergenos: 1, 16, 18, 25, 26, 3

9
Macarrones al pesto
Lomo a la castellana
Zanahorias salteadas
Yogurt
Pan
Alergenos: 1, 12, 19, 21, 22, 3, 6, 7

10
Patatas con carne
San Jacobo
Tomate aliñado
Yogurt
Pan
Alergenos: 1, 16, 18, 19, 21, 22, 28, 6, 7

11
Potaje de vigilia
Revuelto de patatas
Ensalada mixta (sin atún)
Fruta fresca
Pan
Alergenos: 1, 12, 18, 19, 20, 26, 27, 28, 3, 9

14
21
Patatas con verduras
Lomo de cerdo a la plancha
Guisantes salteados
Fruta fresca
Pan
Alergenos: 1, 18, 19, 21, 22, 28, 29, 9

15
22
Crema de calabaza
Hamburguesa de pollo plancha
Patatas fritas
Yogurt
Pan
Alergenos: 1, 12, 22, 7

16
23
Arroz con pollo
Tortilla a la francesa
Menestra
Yogurt
Pan
Alergenos: 1, 16, 18, 19, 26, 3, 7

17
24
Puchero de garbanzos
Tortilla de patatas
Ensalada mixta (sin atún)
Fruta fresca
Pan
Alergenos: 1, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 27, 28, 3, 9

18
25
Ensalada de pasta (sin atún)
Jamoncitos de pollo al horno
Champiñones
Fruta fresca
Pan
Alergenos: 1, 19, 22, 28, 3

28
Sopa de picadillo
Pechuga de pollo a la plancha
Pisto manchego
Fruta fresca
Pan
Alergenos: 1, 16, 18, 21, 22, 24, 25, 28, 3, 6, 7, 9

29
Espaguetis boloñesa
Tortilla a la francesa
Zanahorias salteadas
Fruta fresca
Pan
Alergenos: 1, 12, 18, 19, 21, 22, 3

30
Puré de alubias
Lomo adobado al horno
Tomate aliñado
Yogurt
Pan
Alergenos: 1, 18, 20, 21, 22, 6, 7

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)	695.30	566.30	599.30	529.30			574.30	768.30	646.30	553.30	599.30										541.30	434.30	781.30	584.30	583.30			511.30	753.30	465.30	
Valor energético (Kj)	2910.70	2373.70	2508.70	2214.70			2405.70	3206.70	2708.70	2317.70	2508.70										2266.70	1821.70	3272.70	2445.70	2439.70			2139.70	3155.70	1950.70	
Grasas (g)	41.26	19.76	23.06	20.55			17.66	41.06	30.76	25.56	24.56										21.56	22.96	45.46	21.86	23.16			18.96	42.46	15.26	
Grasas saturadas (g)	7.48	4.88	4.08	4.97			3.18	5.48	9.08	6.78	3.78										4.98	6.38	7.78	3.48	4.18			3.78	6.28	4.28	
Hidratos de Carbono (g)	56.33	49.23	65.63	55.36			78.43	79.13	63.43	59.63	63.93										51.43	40.33	67.13	69.13	57.23			50.73	69.03	48.33	
Azúcares (g)	17.30	19.20	21.40	23.83			20.50	20.80	19.70	16.20	22.90										24.23	15.90	19.30	21.20	19.60			20.70	25.60	15.20	
Proteínas (g)	22.20	31.70	27.20	24.86			21.50	16.30	25.20	18.50	24.70										31.50	13.80	22.40	23.20	31.70			31.50	19.50	28.10	
Sal (g)	2.44	3.99	1.45	0.85			1.15	2.60	3.94	2.19	1.34										1.40	2.24	2.74	1.30	1.75			1.50	2.60	3.64	

Frutos secos: fuente de salud

Son alimentos muy completos desde el punto de vista nutritivo, ya que tienen un elevado contenido en proteínas, de calidad semejante a las de las legumbres y un contenido en grasas variable donde predominan los ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados.



Son ricos en fibra y vitaminas, entre las que destacan la vitamina E y el ácido fólico. Son fuentes moderadas de calcio, hierro, fósforo, potasio, magnesio, manganeso, cobre, además de ricos en antioxidantes y polifenoles.

Por sus propiedades nutricionales son ideales para el complemento de desayunos, medias mañanas o en las meriendas.

Por su importante valor energético y su gran aceptación, son especialmente indicados en la edad escolar, sin embargo, no se aconseja darlos enteros en menores de 5 años, ya que existe riesgo de atragantamiento.

Debemos tener en cuenta, además, que son un alimento con un poder alergénico elevado, por lo que hasta los dos años no podemos introducirlos, y siempre bien molidos y triturados y bajo vigilancia.



3-4 raciones/semana
1 ración = 20-30 g



Emplatados