



SIN LECHE DE VACA INFANTIL

LUNES

31
Sopa de fideos
Solomillo en salsa
Patatas panaderas
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,6,9

3
Patatas con verduras
Merluza a la plancha
Tomate aliñado
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6,9

10
Puchero de garbanzos
Lomo adobado (sin lactosa)
Judías verdes
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6,9

17
Lentejas con verduras
Rosada con tomate
Menestra
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,4,6,9

24
Coditos al pesto
Tortilla francesa
Judías verdes
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,6

MARTES

4
Lentejas con verduras
Pechuga de pollo a la plancha
Ensalada de zanahoria
Pan
Lácteo de soja
Alérgenos: 1,6,8,9

11
Fusilli napolitana
Merluza frita
Tomate aliñado
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,4,6

18
Patatas con choco
Lomo de cerdo a la plancha
Ensalada de maíz
Pan
Lácteo de soja
Alérgenos: 1,6,8,12,14

25
Arroz a la marinera
Pinchito de pollo
Champiñones salteados
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6,12,14

MIÉRCOLES

5
Macarrones napolitana
Salmón en salsa verde
Calabacines salteados
Pan
Lácteo de soja
Alérgenos: 1,3,4,6,8,12

12
Garbanzos con verduras
Tortilla de patata
Ensalada mixta
Pan
Lácteo de soja
Alérgenos: 1,3,6,8,9

19
Arroz con verduras
Jamoncitos de pollo al horno
Calabacines salteados
Pan
Lácteo de soja
Alérgenos: 1,6,8,12

26
Puré de alubias
Perca en salsa alicantina
Ensalada mixta
Pan
Lácteo de soja
Alérgenos: 1,6,8

JUEVES

6
Arroz con tomate
Lomo en salsa
Menestra
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6,12

13
Crema de verduras
Albóndigas de pollo en salsa
Patatas fritas
Pan
Lácteo de soja
Alérgenos: 1,6,8,12

20
Fideos a la cazuela
Merluza en salsa alicantina
Zanahorias salteadas
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,4,6,9,12

27
Crema reina
Hamburguesa de pollo (sin leche)
Tomate aliñado
Pan
Lácteo de soja
Alérgenos: 1,6,8

VIERNES

7
Puré de alubias
Huevos fritos
Pisto manchego
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,6

14
Arroz con pollo
Perca a la rotifeña
Guisantes salteados
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,4,6

21
Garbanzos con verduras
Revuelto de patatas
Ensalada de tomate
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,6,9

28
Patatas con verduras
Merluza a la plancha
Zanahorias salteadas
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6,9

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) | | | 364,5 | 576,9 | 702,5 | 650,9 | 535,3 | | | 509,9 | 450,5 | 629,3 | 435,3 | 593,9 | | | 709,9 | 444,7 | 532,5 | 685,5 | 706,3 | | | 516,9 | 538,1 | 404,3 | 231,5 | 397,5 | | | 423,7 |
| Valor energético (Kj) | | | 1527,5 | 2413,9 | 2938,7 | 2726,1 | 2241,5 | | | 2136,3 | 1885,5 | 2632,7 | 1823,7 | 2486,1 | | | 2973,1 | 1861,5 | 2228,7 | 2872,1 | 2957,1 | | | 2166,3 | 2250,9 | 1692,7 | 972,5 | 1666,1 | | | 1773,9 |
| Grasas (g) | | | 11,18 | 18,96 | 26,96 | 14,16 | 15,9 | | | 8,74 | 15,78 | 28,66 | 26,76 | 16,9 | | | 24,26 | 17,74 | 15,26 | 22,88 | 27,1 | | | 33,64 | 15,56 | 11,76 | 6,68 | 14,18 | | | 9,32 |
| Grasas saturadas (g) | | | 1,68 | 3,74 | 3,96 | 1,96 | 2,24 | | | 1,68 | 1,68 | 4,18 | 5,48 | 2,82 | | | 3,26 | 4,4 | 2,36 | 3,86 | 4,14 | | | 4,38 | 2,86 | 1,88 | 1,08 | 2,16 | | | 2,1 |
| Hidratos de Carbono (g) | | | 54,73 | 52,19 | 88,27 | 115,15 | 66,13 | | | 81,97 | 61,53 | 61,63 | 34,53 | 89,39 | | | 79,15 | 37,11 | 85,77 | 82,35 | 79,99 | | | 38,97 | 84,89 | 46,63 | 34,53 | 56,05 | | | 66,63 |
| Azúcares (g) | | | 23,04 | 5,1 | 6,98 | 21,54 | 23,4 | | | 20,2 | 23,34 | 6,5 | 6,2 | 21,66 | | | 23,44 | 5,31 | 4,38 | 25,2 | 24,38 | | | 19,3 | 18,86 | 5,1 | 5,14 | 24,3 | | | 19,22 |
| Proteínas (g) | | | 7,54 | 41,88 | 22,18 | 12,26 | 20,72 | | | 19,68 | 11,94 | 24,2 | 13,4 | 17,12 | | | 34,66 | 31,46 | 9,78 | 32,5 | 26,86 | | | 12,08 | 35,22 | 18,9 | 6,44 | 7,6 | | | 15,12 |
| Sal (g) | | | 0,75 | 1,28 | 1,8 | 1,16 | 0,86 | | | 0,8 | 1,95 | 1,33 | 1,95 | 0,9 | | | 1,66 | 1,64 | 0,9 | 1,63 | 1,33 | | | 2,1 | 96,21 | 0,65 | 0,25 | 0,93 | | | 0,8 |

La merienda recarga de energía

Es necesario tomar una buena merienda para reponer energía, poder jugar con ganas y llegar a la cena con buen humor y un apetito moderado.

La merienda **es fundamental durante la etapa del crecimiento** ya que el aparato digestivo de los pequeños se encuentra en periodo de maduración, por lo que su organismo no está preparado para mantenerse muchas horas sin comer.

Garantiza el mantenimiento de niveles constantes de glucosa en sangre y evita el consumo de las reservas propias del organismo.

La merienda es una recarga de energía para seguir estudiando, jugar en el parque, acudir a actividades extraescolares o practicar ejercicio. Además, nos ayuda a controlar el sobrepeso, ya que calma el apetito

evitando llegar a la hora de la cena con hambre excesiva.

La merienda perfecta debe representar el 15% del aporte energético total diario y **está compuesta por una pieza de fruta, un elemento hidrocarbonado (pan, galletas, cereales...) y un lácteo**. Evitaremos los dulces y sobre todo, la bollería industrial.



Emplatados

SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA