



MENÚ DE ALERGIA AL PESCADO DEL MES DE FEBRERO DEL CURSO ESCOLAR 2009/10

DÍA	1º PLATO	2º PLATO	PAN	POSTRE	Calorías	Proteína	Grasa	Hidratos de carbono
L - 1	Puchero con arroz	Pollo asado con ensalada mixta	Integral	Mandarina	663	15,6	29,2	55,1
M - 2	Crema de zanahorias	Filete de pavo a la plancha con patatas cocidas	Blanco	Manzana Golden	649	13,7	28,1	58,2
X - 3	Potaje de judías	Hamburguesa a la plancha con judías verdes salteadas	Integral	Pera	648	18	28,1	53,9
J - 4	Lentejas	Tortilla de patatas con tomate natural	Blanco	Petit-suisse	764	16,4	29,2	54,4
V - 5	Macarrones a la boloñesa	Filete pollo a la plancha con ensalada variada	Integral	Platano	679	14	30	56
L - 8	Sopa de estrellitas	Filete de ternera a la plancha con ensalada de soja	Integral	Manzana Royal	688	16,5	30,5	53
M - 9	Potaje de garbanzos con espinacas	Albondigas con salsa de tomate con arroz salteado	Blanco	Pera	743	14,8	27,4	57,8
X - 10	Lacitos a la boloñesa	Tortilla francesa con ensalada mixta	Integral	Platano	710	13,9	32,1	54
J - 11	Cazuela de arroz caldoso S/ pescado	Lomo asado con verduras salteadas	Blanco	Yogurt natural	727	14	33	53
V - 12	Crema de calabacín	Jamonicitos de pollo asados con patatas cocidas	Integral	Mandarina	550	14,3	31,7	54
L - 15	Potaje de judías	Filete de ternera a la plancha con pisto y arroz	Integral	Piña en su jugo natural	706	16,2	27,3	56,5
M - 16	Sopa de picadillo	Tortilla de patatas con ensalada variada	Blanco	Manzana Golden	759	14,9	28	57,1
X - 17	Crema de verduras	Arroz a la cubana con filete de pollo a la plancha	Integral	Mandarina	682	15,6	27,2	57,3
J - 18	Cazuela de fideos	Filete de lomo a la plancha con judías verdes salteadas	Blanco	Yogurt Vitalinea de fresa	744	15	32	53
V - 19	Crema de zanahorias	Hamburguesa a la plancha con patatas cocidas	Integral	Platano	611	13,6	27,3	59,1

NOTA INFORMATIVA:
Los menús están elaborados para alumnos sin ningún tipo de patología. Si algún alumno tiene alguna patología el padre/madre o tutor/a deberá traer el parte médico y entregarlo a la dirección del centro para que este a su vez no lo comunique a la empresa para poder realizarle el menú acorde a su patología. Los menús están elaborados por Elisa Gracia Vazquez - Nutricionista, AND - 219, Miembro de AEDN Y ADUNDA.