

C. VIRGEN DE LA MILAGROSA

Junio - 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 653 Kcal. P.: 14 HC.: 58 L.: 27 G.: 4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
RICE WITH TOMATO SAUCE Y OREGANO
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
ANDALUSIAN STYLE HAKE FILLET
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
FRUTA
FRUIT

2 843 Kcal. P.: 21 HC.: 38 L.: 39 G.: 11

MACARRONES A LA CARBONARA
MACARONI CARBONARA
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON MANZANA
ROAST CHICKEN WITH BAKED APPLE
FRUTA
FRUIT

3 602 Kcal. P.: 21 HC.: 34 L.: 39 G.: 9

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
HARICOT BEANS STEW
TORTILLA DE CALABACÍN
COURGETTE OMELETTE
TOMATE ALIÑADO
TOMATO
YOGUR
YOGHURT

4 638 Kcal. P.: 8 HC.: 44 L.: 45 G.: 6

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA)
TRICOLOR VEGETABLES (BROCCOLI, CARROT AND POTATO)
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ
LETTUCE SALAD WITH BEETROOT AND SWEETCORN
FRUTA
FRUIT

7 715 Kcal. P.: 23 HC.: 36 L.: 36 G.: 11

LENTEJAS ESTOFADAS
LENTIL STEW
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUISANTES
MEATBALLS WITH CARROTS AND PEAS
FRUTA
FRUIT

8 775 Kcal. P.: 17 HC.: 46 L.: 35 G.: 5

MACARRONES CON SALSA DE QUESO
MACARONI WITH CHEESE SAUCE
ABADEJO EN ADOBO
MARINATED FISH
TOMATE EN DADOS
DICED TOMATO
FRUTA
FRUIT

9 675 Kcal. P.: 23 HC.: 26 L.: 48 G.: 11

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
GREEN BEANS WITH OLIVE OIL
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
CAJUN ROASTED CHICKEN
LECHUGA Y OLIVAS
LETTUCE AND OLIVES
FRUTA
FRUIT

10 544 Kcal. P.: 9 HC.: 38 L.: 50 G.: 7

VICHYSOISE
VICHYSOISE
RABAS DE CALAMAR
SQUID STICKS
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA
FRUIT

11 759 Kcal. P.: 14 HC.: 49 L.: 36 G.: 10

JORNADA FISH REVOLUTION
PAELLA VALENCIANA
VALENCIAN PAELLA
HUEVOS REVUELTOS CON PATATAS MARINAS
SCRAMBLED EGGS AND SEA POTATOES
HELADO
ICE CREAM

14 886 Kcal. P.: 13 HC.: 38 L.: 47 G.: 15

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
CHINESE RICE (CARROT, SWEETCORN AND PEAS)
LOMO DE CERDO AL HORNO
BAKED PORK LOIN
LECHUGA Y PEPINO
LETTUCE AND CUCUMBER
FRUTA
FRUIT

15 542 Kcal. P.: 22 HC.: 31 L.: 46 G.: 11

SOPA DE PICADILLO
PICADILLO SOUP WITH HAM, CHICKEN AND NOODLES WITH PASTA STARS
REVUELTO DE ATÚN
SCRAMBLED EGGS WITH TUNA FISH
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
YOGUR
YOGHURT

16 805 Kcal. P.: 24 HC.: 33 L.: 39 G.: 9

GARBANZOS ESTOFADOS
STEWED CHICKPEAS
POLLO KENTUCKY
KENTUCKY CHICKEN
ENSALADA DE BROTES
MUNG BEANS SALAD
FRUTA
FRUIT

17 628 Kcal. P.: 22 HC.: 50 L.: 26 G.: 4

ESPIRALES A LA ITALIANA
PASTA SPIRALS ITALIAN STYLE
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE
OVEN-COOKED BREEM WITH TOMATO SAUCE, GARLIC AND ONIONS
FRUTA
FRUIT

18 713 Kcal. P.: 7 HC.: 42 L.: 49 G.: 7

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
CREAM OF COURGETTE WITH CROUTONS
EMPANADO DE PAVO Y QUESO
BREADED TURKEY AND CHEESE
LECHUGA
LETTUCE
FRUTA
FRUIT

21 770 Kcal. P.: 15 HC.: 38 L.: 42 G.: 7

LENTEJAS GUISADAS CON ZANAHORIA
LENTIL AND CARROT STEW
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
LECHUGA Y COL LOMBARDA
LETTUCE AND RED CABBAGE
FRUTA
FRUIT

22 686 Kcal. P.: 19 HC.: 37 L.: 43 G.: 15

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
ENSALADA VARIADA
MIXED SALAD
HAMBURGUESA COMPLETA
COMPLETE HAMBURGER
HELADO
ICE CREAM

23 768 Kcal. P.: 12 HC.: 45 L.: 42 G.: 11

ARROZ CON TOMATE
RICE WITH TOMATO SAUCE
ESCALOPINES MARSALA
PORK LOIN WITH MARSALA SAUCE
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA
FRUIT

24 743 Kcal. P.: 21 HC.: 32 L.: 44 G.: 10

CREMA DE VERDURAS
VEGETABLE CREAM
POLLO ASADO CON SALSA BARBACOA
ROAST CHICKEN WITH BARBECUE SAUCE
PATATA GAJO
POTATOES
FRUTA
FRUIT

25 703 Kcal. P.: 16 HC.: 52 L.: 30 G.: 5

CODITOS CON TOMATE Y QUESO
PASTA WITH TOMATO SAUCE AND CHEESE
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
ANDALUSIAN STYLE HAKE FILLET
TOMATE Y MAÍZ
TOMATO AND SWEETCORN
FRUTA
FRUIT



¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!

Comienza con un buen **DESAYUNO**



Pan, cereales o derivados



Leche o derivados



Fruta fresca y hortalizas



Si hemos comido:	Podemos cenar:
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



1 Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

2

Desarrollamos e implantamos nuestros Protocolos de Seguridad y Prevención, verificados por Bureau Veritas Certification.



3

El bienestar de todas las familias es nuestra prioridad.

Notas:

Empty dashed box for notes.

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

