


















MENÚ DICIEMBRE 2017

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27	28	29	30	1 Verdura del tiempo Albóndigas en salsa de tomate  Fruta del tiempo Kcal aprox: 599,8
4 Lentejas estofadas Croquetas de bacalao con espinacas  Fruta del tiempo Kcal aprox: 593,1	5 Macarrones con jamón  Pechuga al horno con patatas Fruta del tiempo Kcal aprox: 602,3	6 DIA DE LA CONSTITUCIÓN	7 DIA NO LECTIVO	8 DIA DE LA INMACULADA
11 Consomé con huevo y jamón   San Jacobo tomate y cebolla   Fruta del tiempo Kcal aprox.: 591,6	12 Arroz con tomate Lomo a la plancha con lechuga variada Fruta del tiempo Kcal aprox.: 589,6	13 Alubias con chorizo Pescado al horno co mayonesa  Fruta del tiempo Kcal aprox.: 592,4	14 Menestra de verduras Pollo en salsa casera Fruta del tiempo Kcal aprox.: 595,4	15 Tornillos al ajillo  Albondigas en salsa de tomate  Postre lácteo  Kcal aprox: 598,3
18 Sopa de cocido  Calamares a la romana    Fruta del tiempo Kcal aprox.: 585,2	19 Paella mixta Pechuga al horno con ensaladas Fruta del tiempo Kcal aprox.: 605,3	20 Garbanzos con chorizo Merluza al horno con brócoli  Fruta del tiempo Kcal aprox: 593,2	21 Vichyssoise Filete ruso con salsa de tomate  Fruta del tiempo Kcal aprox: 587,1	22 MENU ESPECIAL DE NAVIDAD

***COMO GUARNICIÓN DEL SEGUNDO PLATO SIEMPRE HAY DISPONIBLE ENSALADA.**

**** HAY PAN COMO ACOMPAÑAMIENTO PARA TODOS LOS COMENSALES**

***** LAS CALORÍAS QUE SE REFLEJAN SON LAS DE UNA RACIÓN MEDIA PARA UN NIÑO DE ENTRE 3 Y 8 AÑOS. EN EL COMEDOR LAS RACIONES ESTÁN ADECUADAS A LAS DIFERENTES EDADES.**

NOTA: El menú puede sufrir alguna variación según la disponibilidad de género en el mercado.

DIETAS ESPECIALES: Avisar en secretaría antes de las 11:00 ALERGIAS/INTOLERANCIAS: Indicarlo por escrito al encargado del comedor

Según el Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, a partir de ahora se informará en el menú de la presencia de sustancias que pueden provocar alergias o intolerancias alimentarias



CEREALES



FRUTOS SECOS



CRUSTÁCEOS



APIO



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



MOLUSCOS

SE RECOMIENDA COMPLETAR EL MENÚ ESCOLAR DANDO A LOS NIÑOS EN LAS CENAS VERDURAS, HUEVOS Y PESCADO



MONTSE

JAVI