COLEGIO AFUERA				FEBRERO ~ 2019			
LUNES	MARTES	MIERCOLES		JUEVES		VIERNES	
						Crema de zanahorias ecológicas Albóndigas de ternera en salsa con patatas Melocotón en almíbar	1
						H:32,8 g P:38,5 C:43,5 C:00 Alérgenos: .1, 12, 8, 13.	
Judías verdes con tomate Escalope de pollo Lechuga Fruta	Macarrones boloñesa Merluza al horno Lechuga Fruta	5 Lentejas ecológicas con verduras Tortilla de patata Lechuga Yogurt		Crema de puerros con guesitos Chuleta de sajonia plancha Lechuga con atún Fruta	7	Arroz tres delicias Varitas de merluza Patatas fritas Crema de macedonia	8
H:26,2 g P:40,6 G:6,1 C:889 Alérgenos: .1. 4.12. 8.	H: g P.35,6 G.28,1 C.25 Alérgenos: . 1 2 . 5, 12 . 8, 13.	H0,5 g P.32,2 G.32,25 C.30 Alérgenos: .1 2.4.12.8.		H.12,1 ₆ P.4,4 C.55,6 C.39 Alérgencs: 1, 4, 3, 12, 8,		H:98,6 g P:120,2 G:45,8 C:900 Alérgenos: .1. 2. 4. 5. 12. 8.	
Espaguetis con jamón york Bacalao a la romana Patatas fritas Fruta	Judías blancas ecológicas con verduras Huevos con bechamel Lechuga Fruta	2 Guisantes con beicon 1 Pollo en salsa con patatas Yogurt		Paella Merluza en salsa verde Lechuga con zanahoria Fruta	14	Sopa de cocido Cocido madrileño Bebedino	15
H:118,9 g P:45,2 G:58,6 C:1.164 Alérgenos: .1.2.4.3.12.8.	H-42.1 g P-46,9 G-38,5 C-1.008 Alérgencs: 51.2.4.6.3.12.8.	H:19,5 g P:4,4 G:34 C:593 Alérgenos: 1. 4. 12. 8. 13.		H.64,4 g.P.49,5 G.33,4 C.56 Alérgenos: .1.6.3.12.8.13.		H:2,6g P:49,4 C:41,8 C:25 Alérgenos: .1 2 :4 :12 :8.	
Crema de calabacín 1 Cinta de lomo a la madrileña Lechuga Fruta	8 Coditos con chorizo Empanadillas de atún Lechuga con maiz Fruta	9 Judías pintas ecológicas con 2 verduras Tortilla de york Lechuga Yogurt		Arroz con tomate Rosada al horno Lechuga Fruta	21	Menestra de verduras con jamón Hamburguesa de ternera con tomate y patatas Mousee de fresa	22
H:20,5 g P:4,3 G:66,5 C:892 Alérgenos: .1 2.12.8.	H.84, 6 P.45,8 G.53 C.952 Alérgencs: 1. 2. 3. 12. 8.	H.3.1 g P.31,1 G.23,5 C.90 Alérgenos: .1.2.4.12.8.		H-41,89 g P-41 G-24,5 C-52 Alérgenos: .1. 3.12. 8.13.		H:34,6 g P:18,5 G:10,8 C:335 Alérgenos: .1. 4.12.8.13.	
Macarrones boloñesa 2 Merluza a la romana Lechuga con zanahoria Fruta	5 Sopa de cocido Cocido madrileño Fruta	Puré de verduras ecológicas Jamoncitos de pollo en salsa con patatas Yogurt	27	Lentejas ecológicas con verduras Tortilla de patata Lechuga Fruta	28		
H.85,6 & P.35,9 C.4 C.92 Alérgenos : 5 1. 2. 4. 6. 3. 12. 8. 13.	H-2,6 & P-49,4 C-41,8 C-25 Alérgenos: .1 2.12.8.	H.2,8 ₆ P.1,1 G.53,6 C.885 Alérgenos: 1, 4, 12, 8, 13.		H.O,3 & P.32,2 G.32,25 C.30 Alérgenos: .1. 2.12. 8.			





¿QUÉ CENAMOS HOY?

Para preparar una cena adecuada, completa con alimentos que no hayas consumido en la comida

A – COMIDA	B – CENA				
Cereales, féculas o legumbres	Verduras				
Verduras	Cereales o féculas				
Carne	Pescado o huevo				
Pescado	Carne o huevo				
Huevo	Pescado o carne				

Recomendaciones nutricionales La fruta previene la caries dental y mejora el tránsito intestinal. El huevo mejora la memoria y ayuda en el proceso de aprendizaje. El pescado es rico en proteínas, muy digestible y disminuye la obesidad. La carne tiene mucho valor nutritivo. La leche es rica en calcio para un crecimiento óptimo.



Nota informativa para los padres:

Incluye en tu alimentación diaria 5 porciones de frutas y verduras, que aportan los nutrientes y el agua indispensables para el buen funcionamiento de tu cuerpo

Tel. 918858139 sercaib@sercaib.es www.sercaib.es