AFUERA COLEGIO			MARZO - 2023	
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		Crema de zanahorias ecológicas 1 Cinta de lomo plancha Patata asada Yogurt Pan integral -Agua	Lentejas con verduras 2 Jamoncitos de pollo en salsa con patatas Fruta Pan -Agua	Espaguetis con tomate Pescadilla en salsa verde Lechuga Fruta Pan -Agua
		H.45 6 P.28,5 G.14,8 C.427,2 Alérgenos: 1 4.12.8.13.	H.49,25 g P.61,45 G.42,4 C.824,74 Alérgencs: 1.12.8.13.	H.57,5 6 P.48 G.28,15 C.675,35 Alérgenos: 1. 2. 3. 12. 8. 13.
Menestra de verduras ecológicas 6 Mini cachopo Patatas fritas Fruta Pan -Agua	Sopa de cocido 7 Cocido completo Fruta Pan -Agua	Macarrones integrales con tomate Gallo en salsa meniere Lechuga con maíz Yogurt Pan -Agua	Judías blancas con verduras 9 Chuleta de sajonia en salsa Patata al horno Fruta Pan -Agua	Crema de calabacín con guesitos 10 Tortilla de patata Lechuga con zanahoria Fruta Pan -Agua
H.32,24 g P.17,04 G.12,86 C.956,7 Alérgencs: 10.5.1.2.4.6.11.3.12.8.13.	H-61,6 g P-49,4 G-31,35 C:726,15 Alérgencs: 1 2.12.8.	H.58,6 & P.54,5 G.30,5 C.726,9 Alérgenos: 5.1.2.4.6.3.12.8.13.	H:31,25 g P:61,5 G:40 C:731 Alérgencs: 1.12.8.13.	H.49,5 g P.23,5 G.37,5 C.628,05 Alérgenos: 1 2 4 12 8 13.
Lentejas con verduras y chorizo Croquetas de bacalao Lechuga con atún Fruta Pan -Agua	Crema de calabaza Pollo en pepitoria Patatas a cuadritos Fruta Pan -Agua	Tallarines al wok con vegetales Albóndigas de ternera con tomate y patatas Yogurt Pan integral -Agua	Judías pintas ecológicas con verduras Huevos con bechamel Lechuga Fruta Pan -Agua	Arroz con tomate Merluza al horno Champiñones Fruta Pan -Agua
H.68,06 g P.32,8 C.43,4 C.794,04 Alérgenos: 10.7.1.2.4, 6.3.12.8.	H.65,65 & P.42,64 G.35,4 C.751,86 Alérgenos : 1. 2. 12. 8. 13.	H-41,8 g P:17,6 G-30,54 C-514,76 Alérgenos:1.2.4.12.8.13.	H.40,32 & P.36,03 G.50,37 C.755,07 Alérgenos: 1.2.12.8.	H.65,3 g P.54,3 G.23,85 C.693,05 Alérgenos:1.3.12.8.13.
FESTIVO	Judías verdes con ajo 21 Hamburguesa de ternera con tomate y patatas Fruta Pan -Agua	Sopa de cocido 22 Cocido completo Yogurt Pan integral -Agua	DÍA DE ITALIA Espaguetis carbonara Escalope a la milanesa Lechuga Natillas de chocolate Pan -Agua	Patatas guisadas con verduras 24 Rosada en salsa meniere Lechuga y maíz Fruta Pan -Agua
	H-49,8 g P:27,84 G-30,6 C-585,96 Alérgenos : 1.12, 8, 13.	H.61,6 & P.49,4 G.31,35 C.726,15 Alérgenos : 1. 2. 4. 12. 8.	H.96,63 g P.65,16 G.33,1 C.939,7 Alérgenos: 1.2.4.12.8.	H:28,8 g P:43,7 G:33,6 C:592,4 Alérgenos:1.4.3.12.8.
Menestra de verduras ecológicas 27 Solomillo de pollo empanado Patatas fritas Fruta Pan -Agua	Lentejas con verduras y chorizo 28 Tortilla de patata Lechuga Fruta Pan -Agua	Sopa de picadillo 29 Paella de pollo y verduras Lechuga Yogurt <mark>Pan integral</mark> -Agua	Crema de espinacas con boniato Albóndigas de ternera en salsa con patatas Fruta Pan -Agua	NO LECTIVO
H.31,84 & P.31,26 G.36,36 C.623,38 Alérgenos: 1.12.8.	H:35,8 & P:39,03 G:48,87 C:739,49 Alérgenos: 1. 2. 12. 8.	H:76,4 g P:34,1 G:25,2 C:667,9 Alérgenos: 5.1.2.4.12.8.	H.54,05 d P.23,73 G.36,38 C.638,94 Alérgenos: 1.12. 8.13.	



LEYENDA DE ALÉRGENOS



¿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 mayte@sercaib.es www.sercaib.es