

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Primero	Sopa de Ave con Fideos	Lentejas Riojana	Arroz Blanco con Tomate	Macarrones Boloñesa	Crema de Calabacín con Queso
Segundo	Hamburguesa de Pollo con Patatas – Ensalada	Lomo Adobado con Verduritas -- Ensalada	Fiambre Variado de Pavo -- Ensalada	Lomo de Merluza en Tempura con Mahonesa – Ensalada	Longanizas de Magro con Arroz Basmati – Ensalada
Postre	Plátano – Leche	Melón – Leche	Yoghourt Natural Azucarado Danone – Fruta Variada	Manzana -- Leche	Helado

1ª Semana:

Del 11 al 15 de septiembre de 2017

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Primero	Sopa de Cocido con Huevo Duro y Garbanzos	Espagueti Carbonara / Bolognesa	Crema de Patata y Zanahoria con Aceite de Oliva	Paella Valenciana	Sopa de Pescado
Segundo	Solomillo de Pollo Empanado con Patatas Fritas – Ensalada	Lenguado Plancha con Papas -- Ensalada	Albóndigas con Salsa de Tomate -- Ensalada	Jamón Serrano, Jamón York y Queso – Ensalada	Hamburguesa de Ternera con Ketchup -- Ensalada
Postre	Manzana -- Leche	Plátano -- Leche	Yoghourt Sabores Danone – Fruta Variada	Sandía -- Leche	Helado

2ª Semana:

Del 18 al 22 de septiembre de 2017

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Primero	Lentejas con Verduras	Sopa Castellana con Estrellitas	Guisado de Patatas con Pollo	Fideuà del Senyoret	Arroz Blanco con Tomate
Segundo	Lomo al Horno y Guisantes con Jamón -- Ensalada	Contramuslo de Pollo al Horno con Champiñón y Patatas – Ensalada	Crujiente de Rosada – Ensalada	Entremés de Fiambre – Ensalada	Minihamburguesa con Patatas y Huevo Frito con Bacon -- Ensalada
Postre	Plátano – Leche	Melón -- Leche	Yoghourt Natural Azucarado Danone -- Fruta Variada	Manzana -- Leche	Helado

3ª Semana:

Del 25 al 29 de septiembre de 2017

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Primero					
Segundo					
Postre					

4ª Semana:

La Fruta Variada incluye: Kiwi, Pera, Plátano, Manzana, Naranja y Fruta de temporada.
La Ensalada incluye: Lechuga, Tomate, Aceitunas, Maiz y Zanahoria rallada.

La combinación de platos que ofrecemos en nuestros menús cubre las necesidades calóricas y nutricionales de todos los niños del Centro.

Nuestros menús están totalmente equilibrados, al contar desde hace más de diez años con el asesoramiento de especialistas en nutrición a la hora de realizarlos.

Una dieta correcta es aquella que aporta la cantidad de calorías necesarias, repartidas correctamente en grupos de alimentos y que, al mismo tiempo, asegura una cantidad de vitaminas y oligoelementos.

Estamos a su disposición para aclarar cuantas dudas les surjan sobre lo que comen sus hijos en este Centro (cantidades, productos, marcas, etc.).

Información sobre alérgenos:

Está a su disposición ficha relativa a los alérgenos de cada menú diario con el correspondiente desglose por alimentos de cada plato servido en este Centro.

Colegio Nuestra Señora

de la

Consolación

MENÚ ESCOLAR

Mes de Septiembre

2017

Menú Colegial, S.L.

687-475432

687-587303