

Menú Guadalajara Febrero 2025

Sin Huevo (Sí Trazas) - - CEIP Pedro Sanz Vázquez

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3 Crema de Verduras ECO Albóndigas de Pollo en Salsa Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Verdura + Lácteo	4 Arroz con Tomate Palometa al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	5 Judías Blancas Estofadas con Verduras. Magro de Cerdo Estofado Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	6 Codos al Gratén Merluza a la Bilbaína Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	7 Patatas Viudas Croquetas de Jamón Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
10 Lentejas con Chorizo Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	11 Crema de Verduras ECO Merluza a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	12 Macarrones con Tomate Cinta de Lomo Asada con Manzana Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	13 Sopa de Cocido Cocido Completo con Verduras Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	14 Arroz Campesina Palometa con Tomate Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Carne + Fruta
17 Espirales con Verdura y Tomate Bacalao a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	18 Garbanzos Estofados con Patata Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	19 Arroz con Tomate Hamburguesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	20 Potaje de Alubias Viudas Blancas. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	21 Crema de Coliflor Albóndigas de Ternera en Salsa Zanahoria en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Patata + Ave + Fruta
24 Paella de Verduras Magro de Cerdo con Tomate Guisantes Rehogados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	25 Lentejas Estofadas con Verduras Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	26 Sopa de Cocido Cocido Completo con Verduras Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	27 Crema de Calabacín y Zanahoria ECO Escalope de Merluza Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	28 Papas con Choco Flamenquines Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
 FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3 Crema de Verduras ECO Albóndigas de Pollo en Salsa Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Verdura + Lácteo	4 Arroz con Tomate Tortilla de Patata con Cebolla Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	5 Judías Blancas Estofadas con Verduras. Magro de Cerdo Estofado Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	6 Codos con Tomate Merluza a la Bilbaína Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	7 Patatas Viudas Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Cena: Verdura + Pescado + Fruta
10 Lentejas con Chorizo Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	11 Crema de Verduras ECO Merluza a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	12 Macarrones con Tomate Cinta de Lomo Asada con Manzana Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	13 Sopa de Cocido Cocido Completo con Verduras Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	14 Arroz Campesina Palometa con Tomate Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Cena: Verdura + Ave + Fruta
17 Espirales con Verdura y Tomate Bacalao a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	18 Garbanzos Estofados con Patata Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	19 Arroz con Tomate Hamburguesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	20 Potaje de Alubias Viudas Blancas. Tortilla de Patata con Cebolla Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	21 Crema de Coliflor Albóndigas de Ternera en Salsa Zanahoria en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Cena: Patata + Huevo + Fruta
24 Paella de Verduras Magro de Cerdo con Tomate Guisantes Rehogados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	25 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla Francesa con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	26 Sopa de Cocido Cocido Completo con Verduras Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	27 Crema de Calabacín y Zanahoria ECO Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	28 Papas con Choco Flamenquines Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Cena: Verdura + Pescado + Fruta

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
 FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.