

# Menú Enero 2018 SIN PESCADO \* ESTE MES RECORDAMOS LA IMPORTANCIA DEL EJERCICIO FÍSICO \*

<p>ARROZ COCIDO CON SALSAS DE TOMATE TORTILLA DE PATATAS CON JUDIAS VERDES Y ZANAHORIAS COCIDAS PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 675KCAL HC.: 95.1G PROT.: 25.3G LÍPIDOS: 22.3G</p> <p style="text-align: right;"><b>8</b></p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS QUESO CON ENSALADA IV ESTACIONES  PAN FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 674 KCAL HC.: 83.3G PROT.: 26.4G LÍPIDOS: 27.2G</p> <p style="text-align: right;"><b>9</b></p>	<p>CAZUELA DE FIDEOS (fideos, patata) JAMON SERRANO CON GUISANTES Y PATATAS COCIDAS PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 692 KCAL HC.: 100.5G PROT.: 21.6G LÍPIDOS: 23.9G</p> <p style="text-align: right;"><b>10</b></p>	<p>CREMA DE CALABACIN (patatas, calabacín, cebolla) HAMBURGUESA DE POLLO/PATATAS COCIDAS PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 690 KCAL HC.: 83.3G PROT.: 26.6G LÍPIDOS: 27.7G</p> <p style="text-align: right;"><b>11</b></p>	<p>COCIDO ANDALUZ (garbanzos, patatas y hortalizas) TORTILLA FRANCESA/ENSALADA IV ESTACIONES.  PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 639 KCAL HC.: 82G PROT.: 23.6G LÍPIDOS: 25.9G</p> <p style="text-align: right;"><b>12</b></p>
<p>CREMA DE ZANAHORIAS (patatas, zanahoria, puerro, cebolla) LOMO ASADO CON ARROZ PILAFA (cocido con cebolla al horno) PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 656 KCAL HC.: 83.1G PROT.: 26.7G LÍPIDOS: 24.9G</p> <p style="text-align: right;"><b>15</b></p>	<p>MACARRONES CON TOMATE  QUESO CON ENSALDA  PAN INTEGRAL. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 697 KCAL HC.: 87G PROT.: 24.1G LÍPIDOS: 26.2G</p> <p style="text-align: right;"><b>16</b></p>	<p>POTAJE DE ALUBIAS ESTOFADAS (Patatas. alubias blancas. pimiento) TORTILLA DE ESPINACAS/MAIZ SALTEADO Y ZANAHORIAS COCIDAS  PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 634 KCAL HC.: 91.2G PROT.: 24.9G LÍPIDOS: 21.7G</p> <p style="text-align: right;"><b>17</b></p>	<p>GUISAILLO DE POLLO (patatas, pollo. guisantes, zanahorias) SALMON AL HORNO/PISTO (tomate, berenjena, calabacín, pimiento, cebolla) PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 667 KCAL HC.: 85.2G PROT.: 26.1G LÍPIDOS: 23.8G</p> <p style="text-align: right;"><b>18</b></p>	<p>LENTEJAS ESTOFADAS HUEVO COCIDO CON ENSALDA, TOMATE, MAIZ, ACEITUNAS  PAN. YOGUR. AGUA  ENERGÍA: 655 KCAL HC.: 83.7G PROT.: 24.1G LÍPIDOS: 26.6G</p> <p style="text-align: right;"><b>19</b></p>
<p>SOPA DE ESTRELLITAS (pasta, caldo de pollo y verduras)  POLLO PLANCHA/JUDIAS VERDES PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 627 KCAL HC.: 93.3G PROT.: 26G LÍPIDOS: 24.9G</p> <p style="text-align: right;"><b>22</b></p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS PECHUGA DE PAVO CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ. PAN INTEGRAL. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 701 KCAL HC.: 93.8G PROT.: 25.3G LÍPIDOS: 25.5G</p> <p style="text-align: right;"><b>23</b></p>	<p>GUIZO DE ARROZ CON VERDURAS (judias,zanahorias y cebolla) TERNERA EN SALSAS /PATATAS COCIDAS PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 85.4G PROT.: 25G LÍPIDOS: 24.2G</p> <p style="text-align: right;"><b>24</b></p>	<p>ALUBIAS ESTOFADAS QUESO CON ENSALADA MIXTA (tomate, maíz, aceitunas)  PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 628 KCAL HC.: 81.7G PROT.: 25.7G LÍPIDOS: 22.7G</p> <p style="text-align: right;"><b>25</b></p>	<p>CREMA DE CALABAZA (patatas, Calabaza, puerro, cebolla) LOMO CON SALSAS DE TOMATE CON PATATAS COCIDAS PAN. YOGUR. AGUA  ENERGÍA: 608 KCAL HC.: 91G PROT.: 22.7G LÍPIDOS: 21.7G</p> <p style="text-align: right;"><b>26</b></p>
<p>ESPIRALES CON TOMATE Y CHAMPIÑON  PECHUGA DE PAVO con CALABACIN Y PATATAS AL HORNO PAN.FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 654 KCAL HC.: 88G PROT.: 20.4G LÍPIDOS: 22.4G</p> <p style="text-align: right;"><b>29</b></p>	<p>CREMA DE VERDURAS (patatas, calabacín, judías verdes, puerro, cebolla) JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON ENSALADA PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 638 KCAL HC.: 80.7G PROT.: 26.1G LÍPIDOS: 23.2G</p> <p style="text-align: right;"><b>30</b></p>	<p>COCIDO ANDALUZ QUESO CON ENSALADA, TOMATE, MAIZ.  PAN. YOGUR. AGUA  ENERGÍA: 675 KCAL HC.: 95.1G PROT.: 25.3G LÍPIDOS: 22.3G</p> <p style="text-align: right;"><b>31</b></p>	<p>SOPA DE FIDEOS (fideos, caldo de pollo y verduras) TORTILLA ESPAÑOLA/MENESTRA DE VERDURAS  PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 653 KCAL HC.: 85.1G PROT.: 25.6G LÍPIDOS: 26.5G</p> <p style="text-align: right;"><b>01</b></p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS HUEVO CON PISTO DE VERDURAS  PAN INTEGRAL. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 629 KCAL HC.: 81.4G PROT.: 26.2G LÍPIDOS: 23.3G</p> <p style="text-align: right;"><b>02</b></p>

El menú basal no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias. Atendiendo al RD1169/2011, pueden solicitar al personal de la empresa la información de los alérgenos. A fin de garantizar un adecuado servicio de comedor se ruega, que los padres informen siempre y de la forma más detallada posible tanto a la empresa de comedor como al centro escolar, de las alergias y/o intolerancias de su hijo/a. GRACIAS. Catering ibagar. *Según temporada la pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica: manzana, mandarina, pera, ciruela, naranja y plátano.*

