

## Menú GUARDERIAS MARZO 2018 \*ESTE MES HABLAMOS DE MITOS EN LA ALIMENTACIÓN INFANTIL \*

COCIDO ANDALUZ(garbanzos ,patata ecológica y hortalizas) TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA IV ESTACIONES PAN. FRUTA. AGUA ENERGÍA: 641KCAL HC.: 84.1G PROT.: 25.3G LÍPIDOS: 22.3G	SOPA DE FIDEOS  MERLUZA AL HORNO EN SALSA  VERDE/JUDIAS Y ZANHORIAS  PAN FRUTA. AGUA  ENERGÍA: 663 KCAL HC.: 87.3G  PROT.: 26.4G LÍPIDOS: 24.2G	POTAJE DE LENTEJAS(Lentejas ,patata ecológica y hortalizas EMPANADILLAS CON ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE,MAIZ Y ACEITUNAS PAN. FRUTA. AGUA  ENERGÍA: 649 KCAL HC.: 90.5G PROT.: 24.6G LÍPIDOS: 23.9G	CREMA DE VERDURAS(calabacín, patata, judía verde, espinacas, tomate, puerro) JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS COCIDAS Y GUISANTES PAN. FRUTA. AGUA ENERGÍA: 688 KCAL HC.: 97.3G PROT.: 24.6G LÍPIDOS: 23.7G	ARROZ DE VERDURAS(Calabacín ecológico, zanahoria, judías verdes) ATUN EMPANADO CONENSALADA IV ESTACIONES (trazas (trazas PAN. FRUTA. AGUA)  ENERGÍA: 655 KCAL HC.: 83G PROT.: 23.6G LÍPIDOS: 25.9G
POURRUSALDA (patatas ecológica, puerro, zanahoria, Pescado) TERNERA EN SALSA CON ZANAHORIAS Y GUISANTES  PAN. FRUTA. AGUA ENERGÍA: 628 KCAL HC.: 81.2G PROT.: 25.1G LÍPIDOS: 23.G	ESPIRALES CON TOMATE (trazas de CAZON AL HORNO / MENESTRA DE VERDURAS (Judias verdes, zanahoria, guisantes).  PAN INTEGRAL. FRUTA. AGUA  ENERGÍA: 696 KCAL HC.: 87G PROT.: 24.1G LÍPIDOS: 26.2G	COCIDO ANDALUZ(garbanzos ,patata ecológica y hortalizas) TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA IV ESTACIONES, PEPINO PAN. YOGUR. AGUA ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 85.2G PROT.: 24.9G LÍPIDOS: 24G	ARROZ TRES DELICIAS (guisantes, tortilla, maíz, jamón cocido) FLAMENQUINES CON ENSALADA IV ESTACIONES PAN. FRUTA. AGUA ENERGÍA: 669KCAL HC.: 83.1G PROT.: 26.7G LÍPIDOS: 24.9G	LENTEJAS ESTOFADAS (Lentejas ,patata ecológica y hortalizas  MERLUZA EMPANADA /ENSALDA  IVSTACIONES (trazas)  PAN. FRUTA. AGUA  ENERGÍA: 627 KCAL HC.: 83.7G  PROT.: 22.7G LÍPIDOS: 23.6G
POTAJE DE GARBANZOS( patata ecológica, cebolla, pimiento, garbanzos) DELICIAS DE POLLO CON ENSALDA DE OLECHUGA, TOMATE, ACEITUNAS Y MAIZ PAN. FRUTA. AGUA ENERGÍA: 707 KCAL. HC: 98G PROT.: 25G LÍPIDOS: 24.9G	MACARRONES CON TOMATE Y ATUN  TRAZAS  MERLUZA AL HORNO CON BROCOLI COCIDO  PAN. FRUTA. AGUA  ENERGÍA: 633 KCAL HC.: 83.8G PROT.: 22.3G LÍPIDOS: 23.5G  20	GUIASILLO DE VERDURAS CROQUETAS CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ.  AGUA.PAN INTEGRAL. FRUTA  ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 85.4G PROT.: 25G LÍPIDOS: 24.2G	SOPA DE ESTRELLITAS RAGOUT DE PAVO CON PATATAS COCIDAS PAN. YOGUR. AGUA  ENERGÍA: 618 KCAL HC.: 81.7G PROT.: 25.7G LÍPIDOS: 22.7G	CREMA DE VERDURAS( patatas ecológica, judías verdes, zanahoria, calabacín y calabaza ecológica)  AGUJA EN SALSA DE TOMATE CON PATATAS COCIDAS  PAN. FRUTA. AGUA  ENERGÍA: 638 KCAL HC.: 85G PROT.: 22.7G LÍPIDOS: 21.7G
VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES
LENTEJAS ESTOFADAS (entejas ,patata ecológica y hortalizas) TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA IV ESTACIONES,TOMATE Y MAIZ  PAN.FRUTA AGUA ENERGÍA: 638 KCAL HC.: 88G PROT.: 20.4G LÍPIDOS: 22.4G	CREMA DE CALABACIN(patata ecologica, calabacin, puerro) MERLUZA EMPANADA CON PISTO DE VERDURAS(patata ecológica, berenjena, calabacín, cebolla)  PAN.FRUTA AGUA  ENERGÍA: 639 KCAL HC.: 95.1G PROT.: 25.3G LÍPIDOS: 22.3G	SOPA DE PICADILLO LOMO ASADO CON ARROZ PILAF  PAN.FRUTA AGUA  ENERGÍA: 653 KCAL HC.: 85.1G PROT.: 25.6G LÍPIDOS: 26.5G	ARROZ COCIDO CON SALSA DE TOMATE HAMBURGUESA DE POLLO/JUDIAS VERDES  PAN.YOGUR, AGUA ENERGÍA: 624 KCAL HC.: 80.7G PROT.: 26.1G LÍPIDOS: 23.2G	CREMA DE ZANAHORIA(patata ecológica ,zanahoria, calabaza)  MERLUZA AL HORNO/PATATAS CON GUISANTES  PAN.FRUTA AGUA  ENERGÍA: 694 KCAL HC.:81.4G PROT.: 26.2G LÍPIDOS: 23.3G

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. La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de nuestros platos preparados, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos. Solicite la información que precise. 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 o fruta: manzana, mandarina, pera, ciruela, naranja y plátano.

