

# FEBRERO

## CEIP "LA PAZ"



# COMEDOR

## ESCOLAR



Semana 1-3	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS			PAELLA DE VERDURAS	SOPA DE COCIDO CON GARBANZOS	CREMA DE ZANAHORIA
SEGUNDOS			NUGGETS DE MERLUZA	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO	BONITO CON TOMATE
GUARNICIÓN			ENSALADA	ENSALADA	PIMIENTOS ASADOS
POSTRE			FRUTA DE TEMPORADA Y YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Semana 6-10	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	JUDIAS VERDES CON AJILLO Y JAMÓN	LENTEJAS CASTELLANAS	ESPIRALES CON ATÚN	POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS	ARROZ A LA CUBANA
SEGUNDOS	TORTILLA DE PATATA	BACALAO AJOARRIERO	SOLOMILLO DE CERDO	SALMÓN AL HORNO	JAMPONCITOS DE POLLO ASADOS
GUARNICIÓN	ENSALADA	PATATA PANADERA	TOMATE ALIÑADO	PISTO	ENSALADA
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA Y YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Semana 13-17	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	MACARRONES ALFREDO	JUDÍAS PINTAS ESTOFADAS	CREMA DE CALABAZA	TORTILLA DE PATATA	GARBANZOS CON ARROZ
SEGUNDOS	TORTILLA DE CALABACÍN	GALLINETA AL LIMÓN	MAGRO CON TOMATE	COSTILLAS ASADAS Y CHORIZO	HAMBURGUESA DE TERNERA AL HORNO
GUARNICIÓN	ENSALADA	ENSALADA	ZANAHORIA BABY	ENSALADA	TOAMTE Y PEPINO ALIÑADO
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA Y YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Semana 21-24	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	<b>DÍA NO LECTIVO</b>	MACARRONES CON TOMATE	CALDO CON GARGANZOS ESPINACAS Y HUEVO	ARROZ CALDOSO CON VERDURAS	JUDIAS BLANCAS GUIADAS
SEGUNDOS		RAGOUT DE TERNERA	BACALAO AL HORNO	POLLO ASADO	PALOMETA CON TOMATE
GUARNICIÓN		PATATAS PANADERA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
POSTRE		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA Y YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA
Semana 27-28	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	PATATAS CON COSTILLA	LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ			
SEGUNDOS	TORTILLA FRANCESA	LOMO DE CERDO ASADO			
GUARNICIÓN	TOMATE ALIÑADO	CALABACÍN AL HORNO			
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA			

ATENCIÓN: Es posible que, por causas ajenas al comedor y para mejorar el servicio que presta, en ciertos casos o momentos haya que cambiar algún menú o alguno de sus componentes.

TODOS LOS DÍAS SE SIRVE EL MENÚ CON PAN Y AGUA

ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maíz, Pepino, Cebolla, Zanahoria...)

MEÚES ESPECIALES Y PERSONALIZADOS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANES ALIMENTARIOS. REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO.



## RECOMENDACIONES DE CENAS

SI COMES

GRUPO DE ALIMENTO PRESENTE EN LA COMIDA

RECOMENDACIÓN DE CENA SEGÚN EL GRUPO DE ALIMENTO UTILIZADO EN LA COMIDA

 PASTA / ARROZ / PATATA / LEGUMBRE

 VERDURA

 CARNE

 PESCADO

 HUEVO

 FRUTA

 POSTRE LÁCTEO

 VERDURA

 PASTA / ARROZ / PATATA / LEGUMBRE

 PESCADO O HUEVO 

 CARNE O HUEVO 

 PESCADO O CARNE 

 POSTRE LÁCTEO

 FRUTA

CENA



