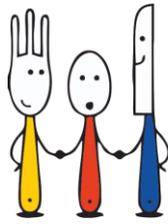


MAYO

CEIP "LA PAZ"



COMEDOR ESCOLAR



Semana 2-3	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS				ARROZ CON VERDURAS	CREMA DE ZANAHORIA
SEGUNDOS				ATÚN CON TOMATE	PIZZA DE JAMÓN YORK Y QUESO
GUARNICIÓN				ENSALADA	ENSALADA
POSTRE				FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Semana 6-10	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	LENTEJAS ESTOFADAS	PATATAS CON CON COSTILLA	JUDÍAS PINTAS GUIDADAS	CREMA DE VERDURAS	MACARRONES NAPOLITANA
SEGUNDOS	LOMO DE CERDO A LA PLANCHA	FILETE DE LENGUADO	CONTRAMUSLOS DE POLLO AL HORNO	RABAS DE CALAMAR	TORTILLA DE QUESO
GUARNICIÓN	TOMATE ALIÑADO	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	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	SOPA DE PESCADO	GARBANZOS ESTOFADOS	ESPAGUETTIS CON BACON	ARROZ PILAF	ALUBIAS BLANCAS CON MAGRO
SEGUNDOS	ALBÓNDIGAS DE CARNE	BACALAO AL HORNO	HUEVOS Y CABALLA	CALDERETA DE CORDERO	FLETÁN AL AJILLO
GUARNICIÓN	PATATAS DADO	ENSALADA	ENSALADA	ZANAHORIA SALTEADA	ENSALADA
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA Y YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Semana 20-24	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	CREMA DE CALABACÍN	LENTEJAS CON VERDURAS	FIDEUA DE VERDURAS	SOPA DE COCIDO CON GARBANZOS	ARROZ CON TOMATE
SEGUNDOS	TORTILLA DE PATATAS Y YORK	RAPE	POLLO AL CHILINDRÓN	SALMÓN AL HORNO	TERNERA A LA JARDINERA
GUARNICIÓN	ENSALADA	ENSALADA	CHAMPIÑÓN AL AJILLO	ENSALADA	ENSALADA
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA Y YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Semana 27-28	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	MACARRONES CON ATÚN	CREMA DE CALABAZA			
SEGUNDOS	PAVO ESTOFADO	SOLDADITOS DE PAVÍA			
GUARNICIÓN	SALTEADO CAMPESTRE	ENSALADA			
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, UN DÍA A LA SEMANA SE SIRVE PAN INTEGRAL

ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maiz, 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.

ALÉRGICOS

ALTRAMUZ	MARISCOS	GLUTEN	SÉSAMO
APIO	MOLUSCOS	HUEVOS	SOJA
CACAHUETES	MOSTAZA	LÁCTEOS	SULFITOS
FRUTOS SECOS	PESCADOS		

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

