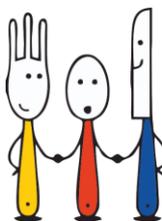


SEPTIEMBRE CEIP "LA PAZ"



COMEDOR ESCOLAR



| Semana 6-10 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|--------------|----------------------------|---------------------------|---------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| PRIMEROS | | | | LENTEJAS CON PATATAS DADO | FIDEUÁ |
| SEGUNDOS | | | | BACALAO CON TOMATE | SALCHICAS DE FRANKFURT |
| GUARNICIÓN | | | | ENSALADA | ENSALADA |
| POSTRE | | | | FRUTA DE TEMPORADA | FRUTA DE TEMPORADA Y YOGUR |
| Semana 13-17 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
| PRIMEROS | ESPIRALES CON ATÚN | JUDIAS PINTAS CON CHORIZO | PAELLA | POTAJE DE GARBANZOS | MENESTRA DE VERDURAS |
| SEGUNDOS | TORTILLA DE QUESO | MERLUZA A LA VASCA | ENSALADA COMPLETA CON SARDINILLAS | PERCA AL HORNO | LOMO A LA PLANCHA |
| GUARNICIÓN | ENSALADA | TOMATE ALIÑADO | | ENSALADA | ENSALADA |
| POSTRE | FRUTA DE TEMPORADA Y YOGUR | FRUTA DE TEMPORADA | FRUTA DE TEMPORADA | FRUTA DE TEMPORADA | FRUTA DE TEMPORADA |
| Semana 20-24 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
| PRIMEROS | VICHYSOISE | SAN MATEO | PATATAS CON COSTILLA | JUDIAS BLANCAS | MACARRONES BOLOÑESA |
| SEGUNDOS | PINCHOS | | ENSALADA COMPLETA CON HUEVO Y CABALLA | ALITAS DE POLLO | SALMÓN AL HORNO |
| GUARNICIÓN | ENSALADA | | | ENSALADA | PIMIENTOS ASADOS |
| POSTRE | FRUTA DE TEMPORADA | | FRUTA DE TEMPORADA | FRUTA DE TEMPORADA | FRUTA DE TEMPORADA Y YOGUR |
| Semana 27-30 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
| PRIMEROS | JUDIAS VERDES CON TOMATE | PASTA ITALIANA | GARBANZADA | ARROZ TRES DELICIAS | |
| SEGUNDOS | TORTILLA DE PATATA | FILETE DE LENGUADO | TERNERA EN SALSA | CHULETA DE CERDO | |
| GUARNICIÓN | ENSALADA | PATATA PANADERA | ENSALADA | PISTO | |
| POSTRE | FRUTA DE TEMPORADA | FRUTA DE TEMPORADA | FRUTA DE TEMPORADA Y YOGUR | 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, 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.



RECOMENDACIONES DE CENAS

SI COMES

GRUPO DE ALIMENTO PRESENTE EN LA COMIDA

 PASTA / ARROZ / PATATA / LEGUMBRE

 VERDURA

 CARNE

 PESCADO

 HUEVO

 FRUTA

 POSTRE LÁCTEO

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

 VERDURA

 PASTA / ARROZ / PATATA / LEGUMBRE

 PESCADO O HUEVO 

 CARNE O HUEVO 

 PESCADO O CARNE 

 POSTRE LÁCTEO

 FRUTA

CENA



