

# C. CORAZON INMACULADO

Abril - 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

FESTIVO

5

FESTIVO



6

NO LECTIVO

7

737 Kcal. P.: 13 HC.: 48 L.: 34 G.: 5

LENTEJAS CON VERDURAS  
LENTILS WITH VEGETABLES  
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN  
HAM CROQUETTES  
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA  
GRATED CARROT AND BEET  
FRUTA  
FRUIT

8

546 Kcal. P.: 16 HC.: 63 L.: 18 G.: 3

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO  
RICE WITH TOMATO SAUCE Y OREGANO  
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS CON VERDURAS  
HAKE FILLET IN SAUCE WITH VEGETABLES  
FRUTA  
FRUIT

9

712 Kcal. P.: 13 HC.: 42 L.: 42 G.: 10

CODITOS DE PASTA A LA CARBONARA  
PASTA CARBONARA  
TORTILLA DE CALABACÍN  
COURGETTE OMELETTE  
TOMATE EN DADOS  
DICED TOMATO  
FRUTA  
FRUIT

10

668 Kcal. P.: 23 HC.: 33 L.: 41 G.: 10

CREMA DE VERDURAS  
VEGETABLE CREAM  
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL  
ROAST CHICKEN IN SOYA AND HONEY SAUCE  
PATATA PANADERA  
SLICED POTATOES  
FRUTA  
FRUIT

11

740 Kcal. P.: 17 HC.: 43 L.: 37 G.: 10

FIDEUA CON VERDURITAS  
VEGETABLE FIDEUA  
ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA  
MEATBALLS TO "NAPOLITAN"  
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA  
LETTUCE WITH TOMATO AND BEETROOT SALAD  
FRUTA  
FRUIT

12

621 Kcal. P.: 19 HC.: 38 L.: 36 G.: 8

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA Y PATATA  
WHITE BEANS STEWED WITH PUMPKIN AND POTATO  
TORTILLA DE YORK Y QUESO  
OMELET OF HAM AND CHEESE  
LECHUGA Y CEBOLLA  
LETTUCE AND ONION  
FRUTA  
FRUIT

13

741 Kcal. P.: 17 HC.: 55 L.: 27 G.: 4

JORNADA FISH REVOLUTION  
ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA  
VEGETABLES RICE

FISH & FISH  
FISH & FISH  
FRUTA  
FRUIT

14

759 Kcal. P.: 21 HC.: 49 L.: 28 G.: 8

SOPA DE COCIDO  
TRADITIONAL SPANISH "COCIDO" STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y REPOLLO  
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, POTATO & CABBAGE STEW  
YOGUR  
YOGHURT

15

551 Kcal. P.: 23 HC.: 35 L.: 40 G.: 8

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA)  
TRICOLOR VEGETABLES (BROCCOLI, CARROT AND POTATO)  
ESTOFADO DE CERDO CON TOMATE  
PORK STEW WITH TOMATO  
LECHUGA Y MAÍZ  
LETTUCE AND SWEETCORN  
FRUTA  
FRUIT

16

653 Kcal. P.: 6 HC.: 37 L.: 54 G.: 8

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA  
GREEN BEANS WITH CARROT  
SAN JACOBO DE PAVO  
TURKEY & CHEESE "SAN JACOBO"  
ENSALADA VERDE  
GREEN SALAD  
FRUTA  
FRUIT

17

681 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 31 G.: 5

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO RALLADO  
MACARONI WITH TOMATO AND GRATED CHEESE  
PALOMETA AL HORNO  
BAKED FISH  
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
LETTUCE AND RED PEPPER  
FRUTA  
FRUIT

18

718 Kcal. P.: 22 HC.: 30 L.: 46 G.: 11

CREMA DE ZANAHORIAS  
CREAM OF CARROTS SOUP  
POLLO A LA AMERICANA  
AMERICANA STYLE CHICKEN  
TOMATE Y MAÍZ  
TOMATO AND SWEETCORN  
FRUTA  
FRUIT

19

670 Kcal. P.: 21 HC.: 38 L.: 37 G.: 10

LENTEJAS CON ARROZ  
LENTILS WITH RICE  
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA CARAMELIZADA  
BEEF BURGER WITH CARAMELISED ONION  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
LETTUCE AND SHREDDED CARROT  
FRUTA  
FRUIT

20

553 Kcal. P.: 15 HC.: 42 L.: 42 G.: 10

DÍA DEL LIBRO  
SOPA DE LETRAS  
PASTA LETTER SOUP  
HUEVOS REVUELTOS CON CHORIZO  
SCRAMBLED EGGS WITH SAUSAGE  
ENSALADA ILUSTRADA  
ILLUSTRATED SALAD  
GELATINA DE FRESA  
STRAWBERRY GELATIN

21

863 Kcal. P.: 21 HC.: 34 L.: 44 G.: 12

ESPAGUETIS A LA CARBONARA  
SPAGHETTI CARBONARA  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO  
ROAST CHICKEN THIGH  
LECHUGA Y TOMATE  
LETTUCE AND TOMATO  
FRUTA  
FRUIT

22

569 Kcal. P.: 21 HC.: 42 L.: 29 G.: 6

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS  
HARICOT BEANS STEW  
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON SERRANO  
CLASSICS EGGS BROKEN, POTATOES AND HAM  
FRUTA  
FRUIT

23

612 Kcal. P.: 16 HC.: 56 L.: 26 G.: 4

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUIANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)  
CHINESE RICE (CARROT, SWEETCORN AND PEAS)  
MEDALLÓN DE BACALAO A LA RIOJANA  
RIOJA STYLE COD  
LECHUGA Y PEPINO  
LETTUCE AND CUCUMBER  
FRUTA  
FRUIT

24

819 Kcal. P.: 18 HC.: 50 L.: 29 G.: 10

SOPA DE COCIDO  
TRADITIONAL SPANISH "COCIDO" STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, POLLO, PATATA Y REPOLLO  
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, POTATO & CABBAGE STEW  
HELADO  
ICE CREAM

25

708 Kcal. P.: 12 HC.: 42 L.: 44 G.: 10

JORNADA GASTRONÓMICA DE ITALIA  
CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS A LA ITALIANA CON PARMESANO  
CREAM OF CARROTS AND LEEKS WITH PARMESAN  
PIZZA ROMANA CON TOMATE, QUESO Y JAMON  
ROMANO PIZZA WITH TOMATO, CHEESE AND HAM  
FRUTA  
FRUIT



NOTAS: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.



¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!

Comienza con un buen **DESAYUNO**



Pan, cereales o derivados



Leche o derivados



Fruta fresca y hortalizas



| Si hemos comido:              | Podemos cenar:                        |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Cereales, féculas o legumbres | Hortalizas crudas o legumbres cocidas |
| Verduras                      | Cereales o féculas                    |
| Carne                         | Pescado o huevo                       |
| Pescado                       | Carne magra o huevo                   |
| Huevo                         | Pescado o carne magra                 |
| Fruta                         | Lácteos o fruta                       |
| Lácteos                       | Fruta                                 |

**LOS GUARDIANES DE LA SALUD**



1 Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

2

Desarrollamos e implantamos nuestros Protocolos de Seguridad y Prevención, verificados por Bureau Veritas Certification.



3

El bienestar de todas las familias es nuestra prioridad.

Notas:

Empty dashed box for notes.

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020  
En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

