

# C. CORAZON INMACULADO

Junio - 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 653 Kcal. P.: 14 HC.: 58 L.: 27 G.: 4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO  
RICE WITH TOMATO SAUCE Y OREGANO  
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)  
ANDALUSIAN STYLE HAKE FILLET  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
LETTUCE AND SHREDDED CARROT  
FRUTA  
FRUIT

2 599 Kcal. P.: 26 HC.: 30 L.: 42 G.: 11

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA)  
TRICOLOR VEGETABLES (BROCCOLI, CARROT AND POTATO)  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON MANZANA  
ROAST CHICKEN WITH BAKED APPLE  
FRUTA  
FRUIT

3 602 Kcal. P.: 21 HC.: 34 L.: 39 G.: 9

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS  
HARICOT BEANS STEW  
TORTILLA DE CALABACÍN  
COURGETTE OMELETTE  
TOMATE ALIADO  
TOMATO  
YOGUR  
YOGHURT

4 658 Kcal. P.: 10 HC.: 47 L.: 40 G.: 6

SOPA DE PICADILLO  
PICADILLO SOUP WITH HAM, CHICKEN AND NOODLES WITH PASTA STARS  
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN  
HAM CROQUETTES  
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ  
LETTUCE SALAD WITH BEETROOT AND SWEETCORN  
FRUTA  
FRUIT

7 739 Kcal. P.: 23 HC.: 38 L.: 35 G.: 10

LENTEJAS CON CALABAZA  
LENTILS WITH PUMPKIN  
ALBÓNDIGAS CON ZANAHORIAS Y GUIANTES  
MEATBALLS WITH CARROTS AND PEAS  
FRUTA  
FRUIT

8 775 Kcal. P.: 17 HC.: 46 L.: 35 G.: 5

MACARRONES CON SALSA DE QUESO  
MACARONI WITH CHEESE SAUCE  
ABADEJO EN ADOBO  
MARINATED FISH  
TOMATE EN DADOS  
DICED TOMATO  
FRUTA  
FRUIT

9 647 Kcal. P.: 23 HC.: 24 L.: 50 G.: 12

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA  
GREEN BEANS WITH CARROT  
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN  
CAJUN ROASTED CHICKEN  
LECHUGA Y OLIVAS  
LETTUCE AND OLIVES  
FRUTA  
FRUIT

10 572 Kcal. P.: 20 HC.: 43 L.: 31 G.: 4

GARBANZOS ESTOFADOS  
STEWED CHICKPEAS  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
BAKED HAKE FILLET  
ENSALADA VERDE  
GREEN SALAD  
FRUTA  
FRUIT

11 759 Kcal. P.: 14 HC.: 49 L.: 36 G.: 10

**JORNADA FISH REVOLUTION**  
PAELLA VALENCIANA  
VALENCIAN PAELLA  
HUEVOS REVUELTOS CON PATATAS MARINAS  
SCRAMBLED EGGS AND SEA POTATOES  
HELADO  
ICE CREAM

14 689 Kcal. P.: 13 HC.: 49 L.: 36 G.: 10

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUIANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)  
CHINESE RICE (CARROT, SWEETCORN AND PEAS)  
CABEZA DE LOMO EN SALSAS  
PORK HEAD IN SAUCE  
LECHUGA Y PEPINO  
LETTUCE AND CUCUMBER  
FRUTA  
FRUIT

15 741 Kcal. P.: 25 HC.: 26 L.: 48 G.: 13

ENSALADA CAMPERA  
COUNTRY SALAD  
POLLO KENTUCKY  
KENTUCKY CHICKEN  
ENSALADA DE BROTES  
MUNG BEANS SALAD  
YOGUR  
YOGHURT

16 713 Kcal. P.: 7 HC.: 42 L.: 49 G.: 7

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES  
CREAM OF COURGETTE WITH CROUTONS  
EMPANADO DE PAVO Y QUESO  
BREADED TURKEY AND CHEESE  
LECHUGA  
LETTUCE  
FRUTA  
FRUIT

17 663 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 31 G.: 5

ESPIRALES A LA ITALIANA  
PASTA SPIRALS ITALIAN STYLE  
PALOMETA AL HORNO  
BAKED FISH  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
LETTUCE AND TOMATO SALAD  
FRUTA  
FRUIT

18 644 Kcal. P.: 15 HC.: 46 L.: 38 G.: 7

ENSALADA DE ARROZ (CON CEBOLLA, TOMATE, HUEVO DURO Y ATÚN)  
RICE SALAD (ONION, TOMATO, BOILED EGG AND TUNA)  
REVUELTOS DE ATÚN  
SCRAMBLED EGGS WITH TUNA FISH  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
LETTUCE AND SHREDDED CARROT  
FRUTA  
FRUIT

21 770 Kcal. P.: 15 HC.: 38 L.: 42 G.: 7

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA  
LENTIL AND CARROT STEW  
TORTILLA DE PATATAS  
SPANISH OMELETTE  
LECHUGA Y COL LOMBARDA  
LETTUCE AND RED CABBAGE  
FRUTA  
FRUIT

22 680 Kcal. P.: 19 HC.: 46 L.: 34 G.: 14

**MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO**  
SOPA DE ESTRELLAS  
PASTA STAR SOUP  
HAMBURGUESA COMPLETA  
COMPLETE HAMBURGER  
HELADO  
ICE CREAM

23 768 Kcal. P.: 12 HC.: 45 L.: 42 G.: 11

ARROZ CON TOMATE  
RICE WITH TOMATO SAUCE  
ESCALOPINES MARSALA  
PORK LOIN WITH MARSALA SAUCE  
ENSALADA VERDE  
GREEN SALAD  
FRUTA  
FRUIT

24 743 Kcal. P.: 21 HC.: 32 L.: 44 G.: 10

CREMA DE VERDURAS  
VEGETABLE CREAM  
POLLO ASADO CON SALSAS BARBACOA  
ROAST CHICKEN WITH BARBECUE SAUCE  
PATATA GAJO  
POTATOES  
FRUTA  
FRUIT

25 703 Kcal. P.: 16 HC.: 52 L.: 30 G.: 5

CODITOS CON TOMATE Y QUESO  
PASTA WITH TOMATO SAUCE AND CHEESE  
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)  
ANDALUSIAN STYLE HAKE FILLET  
TOMATE Y MAÍZ  
TOMATO AND SWEETCORN  
FRUTA  
FRUIT





¡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.

