

C. CORAZON INMACULADO

Diciembre - 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

5

4

1 578 Kcal. P.: 19 HC.: 59 L.: 19 G.: 4

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ MAR Y MONTAÑA CON MAGRO Y CHORIZO DE MAR
 SEA AND MOUNTAIN RICE WITH PORK AND SEA CHORIZO
MERLUZA REBOZADA SOBRE PISTO ESPECIADO
 BATTERED HAKE ON SPICY PISTO
 FRUTA
 FRUIT

2 660 Kcal. P.: 24 HC.: 29 L.: 45 G.: 12

SOPA CASTELLANA CON VIRUTAS DE JAMÓN
 CASTILIAN SOUP WITH HAM
POLLO AL HORNO CON SALSA GRIEGA
 CHICKEN IN GREEK SAUCE
PATATAS FRITAS
 FRENCH FRIES
 FRUTA
 FRUIT

3 556 Kcal. P.: 15 HC.: 45 L.: 38 G.: 11

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON PICATOSTES
 PUMPKIN AND CARROTS CREAM WITH CROUTONS
LASAÑA DE CARNE CON QUESO PARMESANO GRATINADO
 MEAT LASAGNA WITH CHEESE AU GRATIN
 YOGUR
 YOGHURT

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9 765 Kcal. P.: 12 HC.: 47 L.: 36 G.: 5

LENTEJAS A LA JARDINERA
 VEGETABLE LENTILS
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
 HAM CROQUETTES
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
 SWEETCORN AND GRATED CARROTS
 FRUTA
 FRUIT

10 689 Kcal. P.: 13 HC.: 49 L.: 36 G.: 7

PAELLA DE VERDURAS
 PAELLA WITH VEGETABLES
TORTILLA DE ATÚN
 TUNA OMELETTE
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
 LETTUCE, CUCUMBER AND SWEETCORN SALAD
 FRUTA
 FRUIT

13 656 Kcal. P.: 27 HC.: 28 L.: 42 G.: 12

BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO EDAM
 BROCCOLI GRATIN WITH EDAM CHEESE
POLLO A LA HORTELANA
 VEGETABLE CHICKEN
LECHUGA Y MAÍZ
 LETTUCE AND SWEETCORN
 FRUTA
 FRUIT

14 758 Kcal. P.: 15 HC.: 37 L.: 42 G.: 8

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON ZANAHORIA
 HARIOT BEANS AND CARROT STEW
TORTILLA DE PATATAS
 SPANISH OMELETTE
LECHUGA Y TOMATE
 LETTUCE AND TOMATO
 FRUTA
 FRUIT

15 850 Kcal. P.: 15 HC.: 43 L.: 41 G.: 14

MAR BÁLTICO: FINLANDIA
MAKARONILAATIKKO (CAZUELA DE MACARRONES)
 MAKARONILAATIKKO (MACARONI CASSEROLE)
LIHAPULLAT (ALBÓNDIGAS FINLANDEAS)
 LIHAPULLAT (FINNISH MEATBALLS)
GELATINA DE FRESA
 STRAWBERRY GELATIN

16 638 Kcal. P.: 19 HC.: 48 L.: 30 G.: 11

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

17 800 Kcal. P.: 14 HC.: 47 L.: 38 G.: 7

ARROZ CALDOSO
 RICE AND VEGETABLE STEW
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
 ANDALUSIAN STYLE ANCHOVY
TOMATE Y OLIVAS
 TOMATO AND OLIVES
 FRUTA
 FRUIT

20 698 Kcal. P.: 16 HC.: 37 L.: 43 G.: 8

LENTEJAS CASERAS ESTOFADAS CON CHORIZO Y VERDURITAS
 HOMEMADE LENTIL AND CHORIZO STEW
HUEVOS FRITOS
 FRIED EGGS
PATATAS FRITAS
 FRENCH FRIES
 FRUTA
 FRUIT

21 619 Kcal. P.: 15 HC.: 58 L.: 24 G.: 4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
 RICE WITH TOMATO SAUCE Y OREGANO
MERLUZA EN SALSA VERDE
 HAKE IN GREEN SAUCE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
 MUNG BEAN SPROUT SALAD
 FRUTA
 FRUIT

22 731 Kcal. P.: 20 HC.: 47 L.: 32 G.: 12

MENU ESPECIAL DE NAVIDAD
SOPA DE NAVIDAD
 CHRISTMAS SOUP
HAMBURGUESA COMPLETA
 COMPLETE HAMBURGER
NATILLAS DE CHOCOLATE
 CHOCOLATE CUSTARD CREAM



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:

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.

