

C. CORAZON INMACULADO

Febrero - 2022

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 605 Kcal. P.: 22 HC.: 47 L.: 30 G.: 7

RECETA FISH REVOLUTION

ARROZ INTEGRAL FRITO AL ESTILO CHINO
INTEGRAL RICE FRIED CHINESE STYLE

GALLO SAN PEDRO CON SUQUET DE JUDÍAS VERDES, CALABACÍN Y TOMATE
GALLO SAN PEDRO WITH SUQUET OF GREEN BEANS, ZUCCHINI AND TOMATO

YOGUR
YOGHURT

2 558 Kcal. P.: 18 HC.: 34 L.: 44 G.: 13

JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN
GREEN BEANS WITH OLIVE OIL AND PAPRIKA

HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA POCHADA
GRILLED BEEF BURGER WITH ONION

PATATAS DADO
DICED POTATOES

FRUTA
FRUIT

3 656 Kcal. P.: 20 HC.: 35 L.: 39 G.: 10

ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURA AL CURRY
WHITE BEANS WITH CURRY VEGETABLE JULIANA

TORTILLA DE QUESO CON CEBOLINO
CHEESE AND CHIVE OMELETTE

LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

4 698 Kcal. P.: 25 HC.: 36 L.: 38 G.: 12

SOPA DE ESTRELLAS
PASTA STAR SOUP

POLLO (CONTRAMUSLO) AL LIMÓN
LEMON CHICKEN

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y MAÍZ
LETTUCE, TOMATO, CARROTS AND SWEET CORN SALAD

NATILLAS
CUSTARD CREAM

7 709 Kcal. P.: 17 HC.: 35 L.: 44 G.: 9

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
LENTIL AND CARROT STEW

HUEVOS FRITOS
FRIED EGGS

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

YOGUR
YOGHURT

8 944 Kcal. P.: 16 HC.: 37 L.: 45 G.: 14

GOLFO DE MÉXICO: MÉXICO Y EEUU
CACEROLADA TEX MEX (DE CODITOS CON FRIJOLES Y MAÍZ)
CACEROLADA TEX MEX (OF CODITOS WITH BEANS AND CORN)

COSTILLAS ASADAS AL ESTILO DE LA FRONTERA
BORDER-STYLE ROASTED RIBS

TOMATE Y MAÍZ
TOMATO AND SWEETCORN

FRUTA
FRUIT

9 676 Kcal. P.: 23 HC.: 34 L.: 40 G.: 10

CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES
CREAM OF LEEK SOUP WITH CROUTONS

CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO
CHICKEN THIGH WITH GARLIC

PATATA AL HORNO CON PIEL
BAKED POTATOES

FRUTA
FRUIT

10 638 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

11 771 Kcal. P.: 15 HC.: 51 L.: 33 G.: 6

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA
VEGETABLES RICE

BOQUERÓN ANDALUZ CON CAPONATA DE VERDURAS
ANDALUSIAN STYLE ANCHOVY WITH VEGETABLE "CAPONATA"

FRUTA
FRUIT

14 556 Kcal. P.: 15 HC.: 37 L.: 46 G.: 13

COLIFLOR AL AJO ARRIERO
CAULIFLOWER WITH GARLIC

ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA
MEATBALLS TO "NAPOLITAN"

PATATAS DADO
DICED POTATOES

FRUTA
FRUIT

15 749 Kcal. P.: 13 HC.: 44 L.: 37 G.: 5

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
HARICOT BEANS STEW

CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO
HOME-STYLE CHICKEN CROQUETTES

ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE
LETTUCE, TOMATO AND CARROT SALAD

FRUTA
FRUIT

16 687 Kcal. P.: 14 HC.: 48 L.: 37 G.: 9

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS
RICE WITH FRESH TOMATO AND BLACK OLIVES

HUEVOS REVUELTOS CON CEBOLINO Y PATATAS MARINAS
SCRAMBLED EGGS WITH CHIVES AND SEA POTATOES

YOGUR
YOGHURT

17 630 Kcal. P.: 17 HC.: 50 L.: 31 G.: 6

MACARRONES CON QUESO Y ORÉGANO
MACARRONES WITH CHEESE AND ORIGAN

MERLUZA AL HORNO CON ACEITE Y PIMENTÓN
OVEN-COOKED HAKE WITH OLIVE OIL AND PAPRIKA

MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
SWEETCORN AND GRATED CARROTS

FRUTA
FRUIT

18 669 Kcal. P.: 24 HC.: 29 L.: 45 G.: 11

CREMA DE CALABACÍN
CREAM OF COURGETTE SOUP

CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
ROAST CHICKEN THIGH

TOMATE ALIÑADO Y JUDÍA BROTE
LETTUCE AND MUNG BEANS

FRUTA
FRUIT

21 648 Kcal. P.: 18 HC.: 44 L.: 36 G.: 8

FIDEOS A LA CAZUELA CON VERDURAS
HOME-MADE NOODLES WITH VEGETABLES

MEDALLON DE BACALAO AL HORNO CON SOFRITO DE AJO
BAKED COD WITH GARLIC

LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO

NATILLAS
CUSTARD CREAM

22 617 Kcal. P.: 12 HC.: 31 L.: 54 G.: 9

WOK DE BROCOLI Y SOJA
BROCCOLI AND SOY WOK

TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE

ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO
LETTUCE, CUCUMBER AND SWEETCORN SALAD

FRUTA
FRUIT

23 638 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

24 718 Kcal. P.: 14 HC.: 53 L.: 32 G.: 7

MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL
ARROZ CARNAVALESCO
CARNIVAL RICE

HAMBURGUESA DE PAVO EN DISFRAZ DE PIZZA
TURKEY BURGER IN PIZZA COSTUME

LECHUGA Y PEPINILLO
LETTUCE AND PICKLED CUCUMBER

GELATINA DE FRESA
STRAWBERRY GELATIN

25

NO LECTIVO

28

NO LECTIVO



¡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.

