

Menú Diciembre 2022 Basal

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28 - Lentejas vegetales guisadas con patata, zanahoria y pimiento v1 - Contramuslo de pollo asado al horno v1 - Cus cus hervido - Fruta:manzana - Pan ecológico - Francológico	29 - Sopa con patata, zanahoria, fideos y garbanzos v.1	30 - Ensalada de lechuga, tomate cherry, espárragos blancos, aceitunas y remolacha - Coditos con salsa de tomate, zanahoria, cebolla y pimiento - Fruta:pera - Pan ecológic - Pan ecológic - Panecológic - Panecol	1 - Crema de puerro, patata, calabacin y zanahoria v.1 - Tortilla francesa al horno - Picadillo de tomate con cebolla - Fruta:manzana - Pan integral 1	2 - Arroz hervido con tomate - Jurel al limón al horn - Ensalada de lechuga, zanahoria natural y maiz - Fruta: plátano - Pan ecológic - Pan ecológic
P: 18.64%, G: 26.13%, HC: 55.23%, Az: 17.15gr Sal: 1.73gr, AGS: 2.24gr, 561.65 Kcal	P: 16.75%, G: 20.83%, HC: 62.42%, Az: 28.68gr Sal: 2.04gr, AGS: 1.89gr, 616.97 Kcal	P: 10.53%, G: 23.80%, HC: 65.67%, Az: 20.93gr Sal: 1.15gr, AGS: 1.43gr, 386.55 Kcal	P: 9.83%, G: 50.28%, HC: 39.89%, Az: 19.89gr Sal: 1.29gr, AGS: 3.72gr, 414.00 Kcal	P: 15.60%, G: 26.95%, HC: 57.45%, Az: 27.58gr Sal: 7.39gr, AGS: 2.81gr, 573.68 Kcal
5 - Crema de verduras con patata, coliflor, puerro y champiñones - Merluza al horno con aceite de oliva y perejil v.2 - Patatas gajo especiadas al horno v1 - Fruta:naranja - Pan de trigo ecológic	6 - Arroz salteado con zanahoria, maíz, dados de calabacín y aceitunas v1 - Magro de cerdo guisado con tomate - Lechuga aliñada - Fruta: plátano - Pan de trigo ecológic	7 - Lentejas vegetales guisadas con patata, zanahoria y pimiento v1 - Tortilla francesa al horno - Tomate y pepino aliñado v1 - Fruta:manzana - Pan de trigo ecológic	8 - Espirales con salsa de tomate v.1 0 0 - Jurel al horno con aceite de oliva y perejil 0 0 - Lechuga aliñada 0 - Fruta:pera - Pan de trigo integral 0 0	9 - Crema de espinacas, calabacín y cebolla - Tortilla de patatas con calabacín ta √2 - Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria - Fruta: plátano - Pan de trigo ecológic
P: 17.43%, G: 34.02%, HC: 48.55%, Az: 15.47gr Sal: 1.04gr, AGS: 2.42gr, 454.47 Kcal	P: 12.66%, G: 27.86%, HC: 59.49%, Az: 26.65gr Sal: 1.54gr, AGS: 2.97gr, 560.19 Kcal	P: 14.47%, G: 39.43%, HC: 46.09%, Az: 17.29gr Sal: 2.04gr, AGS: 3.51gr, 502.89 Kcal	P: 19.08%, G: 31.52%, HC: 49.41%, Az: 18.33gr Sal: 1.17gr, AGS: 2.70gr, 483.29 Kcal	P: 8.30%, G: 34.45%, HC: 57.25%, Az: 27.61gr Sal: 0.82gr, AGS: 1.90gr, 341.20 Kcal
12 - Potaje de garbanzos con espinacas - Salmón al limón al hor - Patatas panaderas con pimientos al horno v.1 - Fruta:manzana - Pan de trigo ecológic	13 - Crema de calabaza, zanahoria y calabacin v2 - Estofado de patatas, pavo, judias verdes y zanahorias - Fruta:pera - Pan de trigo ecológic	14 - Arroz hervido con tomate - Bacalao frito v2 ♥ ♠ ♦ - Ensalada de lechuga, zanahoria natural, maiz y aceitunas. ♦ - Fruta:manzana - Pan de trigo ecológic ♠	15 - Lentejas guisadas con patata, berenjena y calabacín v.1 - Tortilla de patatas con calabacín ta v2 - Tomate aliñado con aceitunas - Fruta:naranja - Pan de trigo integral √ ♠	16 - Coditos con salsa de tomate, zanahoria, cebolla y pimiento - Judías verdes con tomate cherry y atún - Fruta:pera - Pan de trigo ecológic
P: 18.61%, G: 27.95%, HC: 53.44%, Az: 17.61gr Sal: 1.71gr, AGS: 2.95gr, 521.19 Kcal	P: 14.31%, G: 39.60%, HC: 46.09%, Az: 22.37gr Sal: 0.96gr, AGS: 1.95gr, 387.19 Kcal	P: 11.88%, G: 31.25%, HC: 56.87%, Az: 15.60gr Sal: 1.96gr, AGS: 2.33gr, 529.25 Kcal	P: 15.36%, G: 25.41%, HC: 59.23%, Az: 15.35gr Sal: 1.45gr, AGS: 1.45gr, 359.05 Kcal	P: 14.73%, G: 16.44%, HC: 68.83%, Az: 22.83gr Sal: 1.08gr, AGS: 0.99gr, 392.78 Kcal
19 - Crema de espinacas, calabacín y cebolla - Albóndigas de pollo al horno con salsa de tomate y cebolla - Patatas al horno - Fruta:manzana - Pan de trigo ecológic - Patades al horno	20 - Pasta con tomate y queso	21 - Sopa con patatas, zanahorias, fideos y garbanzos v.1 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	Lentejas vegetales guisadas con patata, zanahoria y pimiento v1 - Croquetas de jamó 😂 🔍 🚱 🔡 - Ensalada de lechuga, aceitunas y zanahoria 👸 - Fruta:naranja - Pan de trigo integral 🗞 💪 😂	23 - Crema de champiñones, calabacín y zanahoria v.18 - Pizza jamon y queso
P: 13.15%, G: 41.71%, HC: 45.14%, Az: 20.85gr Sal: 1.20gr, AGS: 3.03gr, 455.94 Kcal	P: 15.73%, G: 29.81%, HC: 54.46%, Az: 26.33gr Sal: 1.52gr, AGS: 3.87gr, 598.84 Kcal	P: 17.70%, G: 30.78%, HC: 51.52%, Az: 21.50gr Sal: 1.71gr, AGS: 5.31gr, 523.76 Kcal	P: 13.45%, G: 40.79%, HC: 45.76%, Az: 15.11gr Sal: 1.82gr, AGS: 2.43gr, 558.03 Kcal	P: 13.51%, G: 32.14%, HC: 54.35%, Az: 4.83gr Sal: 1.15gr, AGS: 1.59gr, 364.94 Kcal
26 T. Cáscara / Apio / Mostaz	27 za / ௵ Sésamo / ௵ SO2 / ௵ Moluscos	28 s / ௵ Altramuces / ∰ Gluten / ৌ Crus	29 ttáceos / ॎ Huevos / ❖ Pescados / 偐	30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 3

* NOTA INFORMATIVA PARA PADRES Y MADRES

Elaborado por:

La fruta podrá ser sustituida por zumo de naranja ecológica natural u otra fruta debido a las fluctuaciones del mercado de temporada.



Menú Diciembre 2022 Basal

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
28 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Ensalada de tomate con melva. Tortilla de champiñones. Fruta f resca.	29 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Judías verdes con tomate. Cinta de l omo a la plancha. Fruta fresca.	30 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Sopa de verduras con arroz. Lubina al horno con verduras. Fruta fresca. ·	1 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. · Recomendación cena: Ensalada de brotes tiernos, tomate y zanahoria. Pinchitos de pollo salteados con patatas al horno. Fruta fresca·	2 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Crema de zanahoria con picatostes. Rollitos de pollo con espinacas y queso. Fruta fresca.	
5 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Minipizza de berenjena con jamón cocido y queso. Fruta fresca.	6 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Tallarines de calabacín a la marinera. F ruta fresca.	7 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Crema de verduras con quesito, brochetas de pollo con verduritas. Fruta fresca. ·	8 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Tortilla de espinacas y tomate picado con queso fresco. Fruta fresca.	9 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Berenjenas rellenas de pisto y carne picada. Fruta fresca. ·	
12 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Ensalada de brotes tiernos, tomate y zanahoria. Hamburguesa casera de ternera. Fruta fresca.	13 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Crudites de verduras con hummus de garbanzos. Sardinas a la plancha/horno. Fruta fresca.	14 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Muslitos de pollo al horno con verduras asadas. Fruta fresca. ·	15 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Sopa de fideos con verduras. Lenguado a la plancha con zanahoria salteada. Fruta fresca.	16 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Crema de puerros y fajitas de pollo con pimientos de colores. Fruta fresca. ·	
19	20	21	22	23	
26	27	28	29	30	
El desayuno, la primera comida del día "Come sano y muévete"					

Empezar el día con un buen desayuno es necesario para conseguir un óptimo rendimiento físico e intelectual. El organismo necesita energía y nutrientes para ponerse en marcha y así afrontar una nueva jornada. Por tanto, es la ocasión para incluir alimentos que tienen que estar presentes en la dieta diaria: leche o derivados lácteos, cereales (pan, galletas, cereales del desayuno...) y frutas.

La alimentación y los estilos de vida son clave en la salud, sigue nuestros c onsejos:

- Realiza ejercicio físico al menos durante 60 minutos diarios.
- Come de todo, limitando las grasas, azúcares y sal.
- Lávate las manos antes de sentarse a la mesa.