

Menú Marzo 2023 Basal

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
27	28	1	2	3
6 - Crema de espinacas, calabacín y cebolla - Rosada al horno con cebolla y tomillo ∨2 ⊕ ⊕ ⊕ - Patatas gajo especiadas al horno ∨1 ⊕ - Fruta:naranja - Pan de trigo ecológic ⊕ ⊕	7 - Cazuela de arroz, patata, tomate, cebolla y pimiento rojo v2 - Tortilla de patata con calabacín ta v2 - Ensalada de lechuga, zanahoría natural y maiz - Fruta: plátano - Pan de trigo ecológic	8 - Sopa de picadillo con patata, garbanzo, huevo duro, zanahoria y pollo v1 0000 - Bacalao frito v2 00000000000000000000000000000000000	9 - Crema de verduras con patata, coliflor, puerro y champiñones - Pinchitos de pollo en salsa de cebolla y zanahoria - Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria - Fruta:pera - Pan de trigo integral (2) (2) (2)	10 - Macarrones con salsa de tomate y champiñones v.1
P: 19.50%, G: 34.70%, HC: 45.80%, Az: 15.49gr Sal: 1.09gr, AGS: 1.97gr, 378.55 Kcal 13 - Crema de patata, guisantes, zanahoria y calabacin - Contramuslo de pollo asado al horno v1 - Cus cus hervido - Fruta:manzana - Pan de trigo ecológic	P: 8.01%, G: 21.59%, HC: 70.40%, Az: 29.00gr Sal: 0.92gr, AGS: 1.88gr, 514.48 Kcal 14 - Espirales con salsa de tomate v.1 - Salmón al limón al hor - Judías verdes, zanahorias y champiñones al vapor - Fruta:manzana - Pan de trigo ecológic - Pan de trigo	P: 18.11%, G: 33.45%, HC: 48.43%, Az: 15.55gr Sal: 1.95gr, AGS: 2.05gr, 417.12 Kcal 15 - Judías blancas guisadas con patata, tomate y zanahoria v.1 - Tortilla de patata con cebolla ta v1 - Tomate y pepino aliñado v1 - Fruta:pera - Pan de trigo ecológic	P: 14.21%, G: 36.52%, HC: 49.27%, Az: 22.21gr Sal: 1.13gr, AGS: 2.44gr, 412.84 Kcal 16 - Lentejas vegetales guisadas con patata, zanahoria y pimiento v1 - Ensalada de lechuga, maiz, tomate, zanahoria y queso fresco	P: 11.64%, G: 41.45%, HC: 46.91%, Az: 14.07gr Sal: 1.42gr, AGS: 3.69gr, 626.55 Kcal 17 - Arroz hervido con tomate - Tortilla francesa al horno - Ensalada de brotes tiernos con tomate cherry y manzana - Fruta: pera - Pan de trigo ecológic
P: 17.07%, G: 28.16%, HC: 54.77%, Az: 16.51gr Sal: 0.95gr, AGS: 2.01gr, 460.70 Kcal 20 - Crema de champiñones, calabacín y zanahoria v.1 - Merluza al horno con aceite de oliva y perejil v.2 - Patatas panaderas con pimientos al horno v.1 - Fruta:pera	P: 16.36%, G: 29.73%, HC: 53.90%, Az: 18.01gr Sal: 1.14gr, AGS: 3.06gr, 477.04 Kcal 21 - Macarrones con salsa de tomate y calabacín v.1 © CO - Tortilla francesa al horno CO - Crudités de zanahoria - Fruta:manzana - Pan de trigo ecológic © CO	P: 12.89%, G: 29.79%, HC: 57.32%, Az: 22.44gr Sal: 1.98gr, AGS: 2.86gr, 502.30 Kcal 22 - Cazuela de arroz, patata, tomate, cebolla y pimiento rojo v2 - Cinta de lomo de cerdo al horno en salsa - Picadillo de tomate, pimientos y aceitunas verdes	P: 13.57%, G: 25.83%, HC: 60.60%, Az: 28.58gr Sal: 1.62gr, AGS: 2.18gr, 463.09 Kcal 23 - Crema de espinacas, calabacín y cebolla - Limanda al horno con aceite de oliva y ajito - Ensalada de lechuga, aceitunas y zanahoria - Fruta: plátano	P: 9.00%, G: 37.44%, HC: 53.56%, Az: 18.63gr Sal: 1.39gr, AGS: 3.65gr, 534.92 Kcal 24 - Lentejas guisadas con patata, berenjena y calabacín v.1 - Tortilla de patata con cebolla ta v1 - Tomate y pepino aliñado v1 - Fruta: pera - Pan de trigo ecológic
P: 18.43%, G: 39.40%, HC: 44.17%, Az: 18.89gr Sal: 1.14gr, AGS: 2.52gr, 408.01 Kcal 27 - Puchero de garbanzos con calabaza, patata, zanahoria y pollo v1 - Contramuslo de pollo asado al horno v1 - Patatas al horno - Fruta:pera - Pan de trigo ecológic	P: 11.19%, G: 36.34%, HC: 52.47%, Az: 20.02gr Sal: 1.21gr, AGS: 3.27gr, 491.21 Kcal 28 - Crema de zanahoria, calabacín y puerro - Arroz hervido con tomate - Huevo a la plancha - Fruta:manzana - Pan de trigo ecológic	- Fruta:naranja - Pan de trigo ecológic P: 14.41%, G: 28.53%, HC: 57.06%, Az: 15.80gr Sal: 1.65gr, AGS: 2.54gr, 538.12 Kcal 29 - Cazuela de fideos con patata, limanda, guisantes y zanahoria Gallo frito - Gallo frito - Ensalada de lechuga, aceitunas y zanahoria - Yogurt natural - Pan de trigo ecológic	- Pan de trigo integral P: 17.10%, G: 40.86%, HC: 42.03%, Az: 27.09gr Sal: 0.98gr, AGS: 2.73gr, 434.23 Kcal - Ensalada de lechuga, maiz, tomate, zanahoria y queso fresco Q Sal: 0.98gr, AGS: 2.73gr, 434.23 Kcal - Macarrones con salsa de tomate y champiñones v.1 Q Sal: 0.98gr, AGS: 2.73gr, 434.23 Kcal	P: 14.30%, G: 29.67%, HC: 56.03%, Az: 21.89gr Sal: 2.34gr, AGS: 2.89gr, 507.22 Kcal 31 - Crema de puerro, patata, calabacin y zanahoria v.1 - Tortilla de patata con calabacín ta v.2 - Ensalada de lechuga, zanahoria natural y maiz - Fruta: plátano - Pan de trigo ecológic
P: 20.56%, G: 26.96%, HC: 52.48%, Az: 18.26gr Sal: 1.23gr, AGS: 1.75gr, 437.49 Kcal F. Cáscara / Apio / Mostaz	P: 10.13%, G: 29.07%, HC: 60.80%, Az: 20.16gr Sal: 1.19gr, AGS: 3.02gr, 517.40 Kcal :a / ② Sésamo / ③ SO2 / ② Molusco:	P: 20.61%, G: 36.33%, HC: 43.06%, Az: 17.95gr Sal: 1.63gr, AGS: 4.51gr, 595.52 Kcal	P: 10.70%, G: 31.22%, HC: 58.08%, Az: 15.78gr Sal: 1.00gr, AGS: 2.23gr, S35.15 Kcal stáceos / Huevos / Pescados /	P. 7.54%, G: 34.09%, HC: 58.37%, Az: 31.80gr Sal: 0.77gr, AGS: 2.03gr, 369.06 Kcal

* 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.

Cristina Vázquez (Colegiada nº AND-646)



Menú Marzo 2023 Basal

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
27	28	1	2	3	
6 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Sopa de picadillo con fideos. Pavo con calabacín. Fruta fresca.	7 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Judías verdes con tomate y atún. Lu bina al horno. Fruta fresca.	8 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Tortilla de champiñones con jamón. Qu eso de burgos. Fruta fresca.	9 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Sopa de arroz. Brochetas de gambas con tomate cherry. Fruta fresca.	10 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Ensalada de canónigos, tomate, a guacate y mozzarella. Cinta de lomo a la plancha. Fruta fresca.	
13 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Berenjenas rellenas con tomate, berenjena y mozzarella. Fruta fresca.	14 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Quinoa salteada con verduras y pollo. Fruta fresca.	15 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Crema de verduras con picatostes. Tortilla de queso. Fruta fresca.	16 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Wok de verduras con tacos de pollo y salsa de soja. Fruta fresca.	17 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Ensalada de tomate con queso fresco. Lenguado a la plancha. Fruta fresca.	
20 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Solomillo de pavo con champiñones y queso feta. Fruta fresca.	21 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Crema de verduras con picatostes. Lenguado al horno con patatas al horno. Fruta fresca.	22 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Tortilla rellena de jamón cocido y queso ozzarella. Fruta fresca.	23 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. nRecomendación cena: Fajitas integrales de pollo con pimientos de colores y cebolla salteada. Fruta fresca.	24 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Lasaña de calabacín con carne pi cada de ternera, tomate y mozzarella fresca. Fruta fresca.	
27 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.· Recomendación cena: Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y queso fresco. Boquerones fritos. Fruta fresca.·	28 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Rollitos de berenjena con tomate y queso fresco. Fruta fresca.	29 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Sopa de picadillo con huevo, jamón y f ideos. Brocheta de pollo con verduras. Fruta fresca.	30 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales: Recomendación cena: Ensalada de tomate con aguacate. Hamburguesita casera de ternera a la plancha. Fruta fresca.	31 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Sopa de verduras con estrellitas. Almejas salteadas. Fruta fresca.·	
El desayuno, la primera comida del día "Come sano y muévete"					

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.