

Menú BASAL 5º período (Ene-Feb Curso 2025-2026) Infantil Ciclo 2

26 ENERO	27 ENERO	28 ENERO	29 ENERO	30 ENERO
Ensalada de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún 4,13 [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún] Magro de cerdo guisado en salsa [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, champiñones] Patatas al horno Agua + pan 1,78,T11 + plátano	Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y orégano cocción 1,T3,T8,T11 Tortilla de patatas horneada 3 Agua + pan 1,78,T11 + yogur natural azucarado 2	Guiso de arroz con verduras y pollo [cebolla, tomate, zanahoria, pimiento] Merluza al horno en salsa verde 4,1 Agua + pan 1,78,T11 + pera	Potaje de garbanzos con verduras y chorizo [cebolla, zanahoria, pimiento rojo y verde, tomate] 13 Tortilla francesa horneada con guarnición de lechuga aliñada crudo 3 Agua + pan 1,78,T11 + manzana	Estofado de patatas con verduras [berenjena, zanahoria, tomate] Albóndigas de pollo guisadas en salsa española [zanahoria, tomate, cebolla, champiñones] 1,8,13 Agua + pan 1,78,T11 + naranja
416,04 kcal 17,33gr grasas, 20,24gr proteínas, 43,92gr hidratos de carbono	529,15 kcal 16,89gr grasas, 20,84gr proteínas, 71,64gr hidratos de carbono	453,87 kcal 11,32gr grasas, 15,62gr proteínas, 70,84gr hidratos de carbono	503,19 kcal 30,9gr grasas, 16,62gr proteínas, 39,72gr hidratos de carbono	400,08 kcal 12,69gr grasas, 14,8gr proteínas, 55,38gr hidratos de carbono
PROP. CENA: ARROZ + PESCADO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA CRUDA + CARNE + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA CRUDA + HUEVO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA COCINADA + CARNE + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA CRUDA + PESCADO + LÁCTEO
2 FEBRERO	3 FEBRERO	4 FEBRERO	5 FEBRERO	6 FEBRERO
Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo] Tortilla francesa horneada con guarnición de tomate natural aliñado cruda 3 Agua + pan 100% integral ECOLÓGICO 1,78,T11,T12 + plátano	Ensalada campestre con tomate, maíz y huevo 3,13 [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo] crudo Guiso de arroz con verduras y magro de cerdo [berenjena, cebolla, tomate] Agua + pan 1,78,T11 + plátano	Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICAS [cebolla, puerro, zanahoria, patata] cocción Atún guisado en salsa de tomate 4,8 Agua + pan 1,78,T11 + manzana	Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA cocción Lomo adobado a la plancha Arroz salteado Agua + pan 1,78,T11 + naranja	Pasta con salsa de verduras ECOLÓGICA 1,73,T8,T11 [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] Tortilla de patatas y calabacín plancha 3 Agua + pan 1,78,T11 + yogur natural azucarado 2
497,56 kcal 26,13gr grasas, 17,37gr proteínas, 46,66gr hidratos de carbono	455,06 kcal 10,99gr grasas, 10,72gr proteínas, 76,79gr hidratos de carbono	405,01 kcal 16,14gr grasas, 22,16gr proteínas, 38,21gr hidratos de carbono	464,18 kcal 22gr grasas, 17,15gr proteínas, 48,93gr hidratos de carbono	517,24 kcal 18,45gr grasas, 20,6gr proteínas, 65,65gr hidratos de carbono
PROP. CENA: VERDURA COCINA + CARNE + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA COCINADA + CARNE + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA CRUDA + HUEVO + FRUTA	PROP. CENA: ARROZ + PESCADO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA CRUDA + CARNE + LÁCTEO
9 FEBRERO	10 FEBRERO	11 FEBRERO	12 FEBRERO	13 FEBRERO
Lasaña boloñesa con pollo y ternera horneada 1,2,3,T8,T11 Abadejo al horno a la menier con guarnición de zanahoria aliñada crudo 4,1 3 Agua + pan 1,78,T11 + pera	Ensalada de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún 4,13 [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún] Estofado de patatas con verduras y chorizo 2 [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, tomate] Agua + pan 1,78,T11 + plátano	Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón [zanahoria, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla y ajo] 4,6 Tortilla de patatas horneada 3 Agua + pan 100% integral ECOLÓGICO 1,78,T11,T12 + manzana	Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA cocción Salmón al horno con patatas al horno 4,6 Agua + pan 1,78,T11 + yogur natural azucarado 2	Puchero de garbanzos con arroz, patatas y verduras [cebolla, puerro, zanahoria, patata] cocción Hamburguesa de pollo a la plancha en salsa de zanahorias [zanahoria, cebolla] 13,8 Agua + pan 1,78,T11 + plátano
566,12 kcal 31,63gr grasas, 23,6gr proteínas, 46,66gr hidratos de carbono	388,4 kcal 14,82gr grasas, 11,36gr proteínas, 52,84gr hidratos de carbono	521,24 kcal 15,56gr grasas, 15,94gr proteínas, 77,43gr hidratos de carbono	483,85 kcal 21,63gr grasas, 22,05gr proteínas, 49gr hidratos de carbono	380,99 kcal 10,55gr grasas, 17,59gr proteínas, 53,01gr hidratos de carbono
PROP. CENA: VERDURA COCINA + HUEVO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA COCINADA + HUEVO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA CRUDA + CARNE + FRUTA	PROP. CENA: PASTA + HUEVO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA CRUDA + PESCADO + LÁCTEO
16 FEBRERO	17 FEBRERO	18 FEBRERO	19 FEBRERO	20 FEBRERO
Ensalada campestre con tomate, maíz y huevo 3,13 [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo] crudo Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, pimiento, zanahoria] Agua + pan 1,78,T11 + yogur natural azucarado 2	Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo] Pinchitos de pollo a la plancha Agua + pan 100% integral ECOLÓGICO 1,78,T11,T12 + plátano	Crema de siete verduras cocción Merluza a la plancha al ajillo con guarnición de patatas al horno 4,T6 Agua + pan 1,78,T11 + mandarina	Arroz salteado con salsa de tomate Lomo de cerdo guisado a la riojana [cebolla, tomate, pimiento rojo] Agua + pan 1,78,T11 + manzana	Pasta con salsa boloñesa cocción 1,73,T8,T11 Tortilla de patatas y calabacín plancha con guarnición de zanahoria aliñada crudo 3 Agua + pan 1,78,T11 + pera
390,2 kcal 16,08gr grasas, 15,24gr proteínas, 44,83gr hidratos de carbono	449,57 kcal 16,76gr grasas, 24,25gr proteínas, 48,74gr hidratos de carbono	386,56 kcal 14,1gr grasas, 15,95gr proteínas, 48,27gr hidratos de carbono	471,27 kcal 14,31gr grasas, 14,74gr proteínas, 69,59gr hidratos de carbono	559,07 kcal 24,39gr grasas, 19,48gr proteínas, 64,38gr hidratos de carbono
PROP. CENA: VERDURA COCINADA + CARNE + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA CRUDA + PESCADO + FRUTA	PROP. CENA: PASTA + HUEVO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA CRUDA + PESCADO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA CRUDA + CARNE + LÁCTEO
ALÉRGENOS: 1-Gluten 2-Lácteos 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos de cáscara 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces T: TRAZAS *FORMA DE COCINADO *AOVE: Aceite de oliva virgen extra				

