

SERVICIO DE COMEDOR
ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL DE MORILES
MENÚ CURSO 2024-2025

LOS INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGENOS, CAUSANTES DE ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS EN DETERMINADOS ALUMNOS, (PREVIO DIAGNÓSTICO MÉDICO FIRMADO Y JUSTIFICADO) SERÁN ELIMINADOS DEL PLATO Y/O SUSTITUIDOS POR OTROS INGREDIENTES QUE NO PRESENTEN TAL COMPONENTE QUÍMICO ALERGÉNICO EN SU SENO.

MENÚ Nº 1	PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO	POSTRE
LUNES	Arroz con pollo y verdura (tomate, pimiento, cebolla, ajo)	Ensalada de lechuga, zanahoria y atún.	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
MARTES	Lentejas con patatas y verdura (tomate, pimiento, cebolla, ajo, calabacín y zanahoria)	Bacaladillas al horno + lechuga aliñada	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
MIÉRCOLES	Sopa de merluza con verduras (apio, puerro, zanahoria, tomate, cebolla, judías verdes, menestra congelada).	Tortilla de espinacas + tomate aliñado	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
JUEVES	Macarrones con tomate y queso. RECURSO 1 AÑO Crema de calabacín (Calabacín, patatas, puerro, queso, aceite y sal)	Filete de pechuga de pollo a la plancha + verdura cocida y salteada (guisantes, champiñón, judías verdes, espárragos)	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
VIERNES	Potaje de garbanzos, patata y verduras (tomate, pimiento, cebolla y ajo)	Ensalada de lechuga, maíz, huevo duro y atún	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera

EL MENÚ IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO, 1 DÍA A LA SEMANA PAN INTEGRAL Y AGUA.

SERVICIO DE COMEDOR
ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL DE MORILES
MENÚ CURSO 2024-2025

LOS INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGENOS, CAUSANTES DE ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS EN DETERMINADOS ALUMNOS, (PREVIO DIAGNÓSTICO MÉDICO FIRMADO Y JUSTIFICADO) SERÁN ELIMINADOS DEL PLATO Y/O SUSTITUIDOS POR OTROS INGREDIENTES QUE NO PRESENTEN TAL COMPONENTE QUÍMICO ALERGÉNICO EN SU SENO.

MENÚ N° 2	PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO	POSTRE
LUNES	Albóndigas de atún en caldo	San Jacobo de jamon y queso fritos+ picadillo de tomate y pimiento verde	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
MARTES	Estofado de patatas con ternera y verdura (tomate, pimiento rojo, cebolla, ajo, champiñones, guisantes, zanahoria y judías verdes)	Ensalada de lechuga, tomate, maíz y queso fresco	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
MIÉRCOLES	Potaje de judías blancas con arroz y verdura (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla y ajo) + chorizo de pollo	Filete de lomo de cerdo a la plancha + champiñón al ajillo * Jamón dulce a la plancha (1-2 años)	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
JUEVES	Cocido de garbanzos, pavo, patatas, verduras (judías verdes y zanahoria)	Tortilla francesa + ensalada de lechuga, remolacha, zanahoria y maíz.	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
VIERNES	Sopa de verdura (apio, puerro, cebolla, calabacín, zanahoria, tomate) con letras	Filete de panga a la plancha + trocitos de patata, guisantes y calabacín al vapor.	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera

EL MENÚ IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO, 1 DÍA A LA SEMANA PAN INTEGRAL Y AGUA.

SERVICIO DE COMEDOR
ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL DE MORILES
MENÚ CURSO 2024-2025

LOS INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGENOS, CAUSANTES DE ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS EN DETERMINADOS ALUMNOS, (PREVIO DIAGNÓSTICO MÉDICO FIRMADO Y JUSTIFICADO) SERÁN ELIMINADOS DEL PLATO Y/O SUSTITUIDOS POR OTROS INGREDIENTES QUE NO PRESENTEN TAL COMPONENTE QUÍMICO ALERGÉNICO EN SU SENSO.

MENÚ N° 3	PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO	POSTRE
LUNES	Arroz a la cubana con tomate natural y salchichas de pollo <u>RECURSO 1 AÑO</u> Arroz con verdura (judías verdes, champiñón, zanahoria, calabacín) y patatas,	Verdura al vapor (judías verdes, champiñones, zanahoria, calabacín) y patatas al vapor	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
MARTES	Fideos con mariscos (calamares, rosada, gambas) y verdura (tomate, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo y ajo)	Ensalada de lechuga, surimi, tomate y remolacha	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
MIÉRCOLES	Lentejas guisadas con arroz y verdura (tomate, pimiento, cebolla, judías verdes y guisantes)	Tortilla de espinacas + tomate aliñado	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
JUEVES	Pollo asado + patatas fritas <u>RECURSO 1 AÑO</u> Guiso de pollo con verdura (judías verdes, zanahoria, apio, puerro, calabacín, cebolla) y patatas fritas	Ensalada de lechuga, atún y zanahoria	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
VIERNES	Sopa de picadillo con gallina, jamón picado, huevo duro y estrellitas	Bacalao frito + lechuga aliñada	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera

EL MENÚ IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO, 1 DÍA A LA SEMANA PAN INTEGRAL Y AGUA.

SERVICIO DE COMEDOR
ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL DE MORILES
MENÚ CURSO 2024-2025

LOS INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGENOS, CAUSANTES DE ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS EN DETERMINADOS ALUMNOS, (PREVIO DIAGNÓSTICO MÉDICO FIRMADO Y JUSTIFICADO) SERÁN ELIMINADOS DEL PLATO Y/O SUSTITUIDOS POR OTROS INGREDIENTES QUE NO PRESENTEN TAL COMPONENTE QUÍMICO ALERGÉNICO EN SU SENO.

MENÚ N° 4	PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO	POSTRE
LUNES	Potaje de judías blancas con arroz y verdura (tomate, pimiento verde, cebolla y ajo) + chorizo de pollo	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
MARTES	Cocido de garbanzos, pavo, patatas, judías verdes y zanahoria	Croquetas de jamón + picadillo de tomate y pimiento	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
MIÉRCOLES	Pasta de caracolas con tomate, cebolla y jamón dulce <u>RECURSO DE 1 AÑO</u> Puré de pasta, jamón dulce, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, cebolla, tomate, aceite y sal	Lenguado en salsa rehogada de zanahoria, cebolla, pimiento rojo y ajo	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
JUEVES	Sopa de merluza con verduras (apio, puerro, zanahoria, tomate, cebolla, judías verdes, menestra congelada).	Tortilla de patatas cocidas + ensalada de lechuga y tomate	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
VIERNES	Ternera en salsa de cebolla y ajo con verduras al vapor (judías verdes, calabacín y guisantes) <u>RECURSO 1 AÑO</u> Guiso de ternera con cebolla, ajo, judías verdes, calabacín y guisantes	Ensalada de tomate, pimiento verde, cebolla, zanahoria y maíz	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera

EL MENÚ IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO, 1 DÍA A LA SEMANA PAN INTEGRAL Y AGUA.

SERVICIO DE COMEDOR
ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL DE MORILES
MENÚ CURSO 2024-2025

LOS INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGENOS, CAUSANTES DE ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS EN DETERMINADOS ALUMNOS, (PREVIO DIANÓSTICO MÉDICO FIRMADO Y JUSTIFICADO) SERÁN ELIMINADOS DEL PLATO Y/O SUSTITUIDOS POR OTROS INGREDIENTES QUE NO PRESENTEN TAL COMPONENTE QUÍMICO ALERGÉNICO EN SU SENO.

MENÚ Nº 5	PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO	POSTRE
LUNES	Macarrones con tomate y salchichas <u>RECURSO 1 AÑO</u> Crema de calabacín (calabacín, patata y puerro)	Ensalada de lechuga, tomate, maíz y queso fresco	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
MARTES	Lentejas con patatas y verdura (tomate, pimiento, cebolla, ajo, calabacín y zanahoria	Boquerones fritos + lechuga aliñada Ensalada de lechuga, tomate, maíz y queso fresco	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
MIÉRCOLES	Sopa de picadillo con gallina, jamón picado, huevo duro y estrellitas	Revuelto de acelgas	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
JUEVES	Estofado de patatas con bacalao, verdura (tomate, pimiento, cebolla, champiñones y judías verdes)	Jamón dulce a la plancha + tomate aliñado	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
VIERNES	Potaje de garbanzos, patata y verduras (tomate, pimiento, cebolla y ajo)	Bacaladillas al horno + ensalada de lechuga, col lombarda, zanahoria y maíz.	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera

EL MENÚ IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO, 1 DÍA A LA SEMANA PAN INTEGRAL Y AGUA.

SERVICIO DE COMEDOR
ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL DE MORILES
MENÚ CURSO 2024-2025

LOS INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGENOS, CAUSANTES DE ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS EN DETERMINADOS ALUMNOS, (PREVIO DIAGNÓSTICO MÉDICO FIRMADO Y JUSTIFICADO) SERÁN ELIMINADOS DEL PLATO Y/O SUSTITUIDOS POR OTROS INGREDIENTES QUE NO PRESENTEN TAL COMPONENTE QUÍMICO ALERGÉNICO EN SU SENO

MENÚ N° 6	PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO	POSTRE
LUNES	Pasta (tiburones) con tomate y jamón cocido	Croquetas de jamón + espinacas hervidas y salteadas	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
MARTES	Potaje de judías blancas con patatas y verduras (tomate, pimiento, cebolla, ajo, zanahoria y guisantes) chorizo de pollo	Filete de panga a la plancha + champiñón al ajillo	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
MIÉRCOLES	Fideos con mariscos (calamares, rosada, gambas) y verdura (tomate, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo y ajo)	Ensalada de tomate, pimiento verde, zanahoria y maíz	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
JUEVES	Cocido de garbanzos, pavo, patatas, verduras (judías verdes y zanahoria)	Tortilla francesa + ensalada de tomate y pimiento verde	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera
VIERNES	Pollo asado RECURSO 1 AÑO Guiso de pollo con verdura (judías verdes, zanahoria, calabacín, apio, puerro, cebolla) y patata	Verdura al vapor (judías verdes, champiñones, zanahoria, calabacín) y patatas al vapor	Macedonia de fruta triturada (4 frutas diferentes) / fruta entera

EL MENÚ IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO, 1 DÍA A LA SEMANA PAN INTEGRAL Y AGUA.