

- 1 **J** - Vegetables paella - Baked meatballs in spring sauce - Fruit and dairy
- 2 **V** - PARTY
- 
- 5 **L** - Pureed vegetables - Stewed turkey ragout with potatoes - Fresh fruit
- 6 **M** - Macaroni au gratin - Baked hamburger in gardener sauce - Dairy
- 7 **X** - Stewed chickpeas - Turkey sausages in tomato sauce - Fresh fruit
- 8 **J** - Rice with tomato - Sajonia filet with potatoes - Fresh fruit
- 9 **V** - Leaks cream - Chicken scallop with colors salad - Dairy
- 
- 12 **L** - Vichyssoise - Galician Lacon - Fresh fruit
- 13 **M** - Spring macaroni - Breaded cod with seasonal salad - Dairy
- 14 **X** - Milanese rice - Roasted chicken drumsticks in pepitoria sauce - Fresh fruit
- 15 **J** - Stewed white beans - Ham delights - Fresh fruit
- 16 **V** - Country salad - Eggs with béchamel and green salad - Dairy
- 
- 19 **L** - Homemade lentils - Pork filet with potatoes - Fresh fruit
- 20 **M** - Spaghetti with mushrooms - Breaded hake with colors salad - Dairy
- 21 **X** - Puréed green beans - Chicken nuggets with potatoes - Fresh fruit
- 22 **J** - Rice with tomato - Homemade ham cordon bleu with chips potatoes - Kinder surprise and soda
- 23 **V** - Holidays
- 
- 26 **L** - Holidays
- 27 **M** - Holidays
- 28 **X** - Holidays
- 29 **J** - Holidays
- 30 **V** - Holidays

CON LA CENA DEBEMOS COMPLEMENTAR EL RESTO DE LAS INGESTAS DEL DÍA, POR LO QUE DEBERÁ ESTAR COMPUESTA POR GRUPOS DE ALIMENTOS QUE NO SE HAYAN CONSUMIDO EN LA COMIDA.

ALIMENTOS CONSUMIDOS EN LA COMIDA	ALIMENTOS A CONSUMIR EN LA CENA
CEREALES (arroz o pasta), FÉCULAS (patata) o LEGUMBRES	VERDURAS COCINADAS U HORTALIZAS CRUDAS
VERDURAS	CEREALES (arroz o pasta) o FÉCULAS
CARNE	PESCADO O HUEVO
PESCADO	CARNE MAGRA O HUEVO
HUEVO	PESCADO O CARNE
FRUTA	LÁCTEO O FRUTA
LÁCTEO	FRUTA

LA COMIDA ES ELABORADA EN LAS PROPIAS INSTALACIONES DEL CENTRO, DE UNA FORMA TOTALMENTE CASERA.

COCINAS CENTRALES, S.A. DA SERVICIO A TODOS LOS MENÚS DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS QUE SE PUEDAN PRESENTAR EN EL COMEDOR ESCOLAR, TRABAJANDO DE ACUERDO A UN PROTOCOLO ESPECÍFICO QUE CONTEMPLA TODO EL PROCESO DE FORMA COMPLETA, GARANTIZANDO UN SERVICIO SEGURO PARA TODOS LOS COMENSALES.

**BIBLIOGRAFÍA:**

- GUÍA DE COMEDORES ESCOLARES. Programa Perseo. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid, 2008.
- LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS, HERRAMIENTA BÁSICA PARA LA VALORACIÓN NUTRICIONAL; Ortega Anta, R.M. ...[et al.]. Editorial Complutense. MADRID, 2004.
- GUÍA PRÁCTICA PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ DEL COMEDOR ESCOLAR; Navarro Indiano, M. ...[et al.]. Consejería de Sanidad, Madrid, 2008.



**Infantil**

**Junio 2017**

Menú Escolar

LUNES

# COCINAS CENTRALES

**5** Puré de verduras  
Ragout de pavo estofado con patatas  
Fruta fresca

**12** Vichyssoise (crema de puerro)  
Lacón a la gallega (patata)  
Fruta fresca

**19** Lentejas caseras  
Filete de lomo con patatas  
Fruta fresca

**26** VACACIONES

MARTES

*"Realiza las comidas en familia siempre que sea posible"*

**6** Macarrones gratinados  
Hamburguesa al horno en salsa con patatas  
Lácteo

**13** Macarrones primavera (tomate y verduras)  
Bacalao rebozado con ensalada del tiempo  
Lácteo

**20** Espaguetis con champiñón  
Merluza a la romana con ensalada de colores  
Lácteo

**27** VACACIONES

MIÉRCOLES

**JUNIO 2017**  
Infantil

**7** Garbanzos guisados  
Salchichas de pavo con salsa de tomate  
Fruta fresca

**14** Arroz a la milanesa  
Muslitos de pollo asados en pepitoria  
Fruta fresca

**21** Puré de judías verdes  
Nuggets de pollo con patatas  
Fruta fresca

**28** VACACIONES

JUEVES

**1** Paella de verduras  
Albóndigas al horno en salsa primavera  
Lácteo

**8** Arroz con tomate  
Filete de Sajonia con patatas  
Fruta fresca

**15** Judías blancas guisadas  
Delicias de jamón york  
Fruta fresca

**22** Arroz con tomate  
San Jacobos caseros con patatas chips  
Huevos Kinder y Refresco

**29** VACACIONES

VIERNES

**2** FIESTA

**9** Crema de puerros  
Escalope de pollo con ensalada de colores  
Lácteo

**16** Ensalada campera  
Huevos con bechamel y ensalada verde  
Lácteo

**23** VACACIONES

**30** VACACIONES

Hidra. car.: 52% -  
Proteínas: 16% -  
Grasas: 32% -  
Kcalorías: 480

Hidra. car.: 52% -  
Proteínas: 16% -  
Grasas: 32% -  
Kcalorías: 504

Hidra. car.: 50% -  
Proteínas: 17% -  
Grasas: 33% -  
Kcalorías: 490

Hidra. car.: 51% -  
Proteínas: 16% -  
Grasas: 32% -  
Kcalorías: 522