

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9 Arroz Campesina. <i>Tortilla Francesa.</i> Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	10 Arroz con Verduras Pollo Asado Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Macarrones con Tomate Caballa en Aceite Pimientos Asados Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	12 Judías Verdes con Patata Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	13 <i>Guisantes Salteados</i> Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Carne + Fruta
16 Arroz Campesina. <i>Tortilla Francesa.</i> Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	17 Espirales con Verdura y Tomate Croquetas de Bacalao Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	18 Garbanzos Estofados con Patata Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO. Merluza a la Bilbaína Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	20 Potaje de Alubias Viudas Blancas. Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo
23 Coliflor a la Italiana Albóndigas de Ternera en Salsa Zanahoria en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	24 Macarrones con Salsa de Calabaza Hamburguesa de Merluza Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo	25 Lentejas Con Arroz. <i>Caballa en Aceite</i> <i>Pimientos Asados</i> Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	26 <i>Menestra de Verduras.</i> Tortilla Francesa con Atún. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Lácteo	27 <i>Sopa de Fideos</i> <i>Cocido Sin Cerdo</i> Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
30 Crema de Zanahoria ECO. Marmitako de Salmón. Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta				

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
 FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9 Arroz Campesina. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	10 Arroz con Verduras Pollo Asado Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Pasta Sin Huevo con Tomate Caballa en Aceite Pimientos Asados Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	12 Judías Verdes con Patata Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	13 Lentejas con Chorizo. Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Carne + Fruta
16 Arroz Campesina. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	17 Pasta sin gluten ni huevo con Verdura y Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	18 Garbanzos Estofados con Patata Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO. Merluza a la Bilbaina Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	20 Potaje de Alubias Viudas Blancas. Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo
23 Coliflor a la Italiana Albóndigas de Ternera en Salsa Zanahoria en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	24 Pasta sin gluten ni Huevo con Salsa de Calabaza Hamburguesa de Merluza Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo	25 Lentejas Con Arroz. Carcamusas Guisantes (dentro del Guiso) Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	26 Menestra de Verduras con York y Chorizo Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Lácteo	27 Sopa de Cocido (Pasta Sin Huevo) Cocido Completo con Verduras Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
30 Crema de Zanahoria ECO. Marmitako de Salmón. Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta				

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Cocina Central Septiembre 2024

Sin Lactosa ni Marisco - - Colegio Remigio Lain (Yuncier)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9 Arroz con Verduras Pollo Asado Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	10 Arroz con Verduras Pollo Asado Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	11 Macarrones con Tomate Caballa en Aceite Pimientos Asados Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	12 Judías Verdes con Patata Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	13 Lentejas con Chorizo. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Cena: Verdura + Carne + Fruta
16 Arroz Campesina. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	17 Espirales con Verdura y Tomate Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	18 Garbanzos Estofados con Patata Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO. Caballa en Aceite Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	20 Potaje de Alubias Viudas Blancas. Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo
23 Crema de Verduras ECO. Albóndigas de Ternera en Salsa Zanahoria en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	24 Pasta Salteada Hamburguesa de Merluza Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo	25 Lentejas Con Arroz. Carcamusas Guisantes (dentro del Guiso) Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	26 Menestra de Verduras con York y Chorizo Tortilla Francesa con Atún. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Lácteo	27 Sopa de Cocido Cocido Completo con Verduras Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Cena: Verdura + Pescado + Fruta
30 Crema de Zanahoria ECO. Marmitako de Salmón. Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta				

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9 Arroz Campesina. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	10 Arroz con Verduras Pollo Asado Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Macarrones con Tomate Caballa en Aceite Pimientos Asados Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	12 Judías Verdes con Patata Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	13 Lentejas con Chorizo. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Carne + Fruta
16 Arroz Campesina. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	17 Espirales con Verdura y Tomate Croquetas de Bacalao Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	18 Garbanzos Estofados con Patata Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO. Merluza a la Bilbaina Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	20 Potaje de Alubias Viudas Blancas. Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo
23 Coliflor a la Italiana Albóndigas de Ternera en Salsa Zanahoria en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	24 Macarrones con Salsa de Calabaza Hamburguesa de Merluza Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo	25 Lentejas Con Arroz. Carcamusas Guisantes (dentro del Guiso) Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	26 Menestra de Verduras con York y Chorizo Tortilla Francesa con Atún. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Lácteo	27 Sopa de Cocido Cocido Completo con Verduras Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
30 Crema de Zanahoria ECO. Marmitako de Salmón. Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta				

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.