



MENÚ COMEDOR ESCOLAR- ESCUELA INFANTIL MATRONA M^a DEL VALLE-



PRIMERA SEMANA - ALUMNADO DE 1-3 AÑOS -		ALUMNADO 5-12 MESES
LUNES	PROCESOS CULINARIOS	LUNES
Primer Plato: Sopa de Picadillo (fideos, gallina, pollo, ternera, tozino añejo, hueso de canilla, zanahorias, patatas, puerros, judías verdes) Segundo Plato: Nugget de pollo. Acompañamiento: 20gr de pan blanco. Postre: Plátano (50gr)	Primer plato: Guiso. Segundo Plato: Frito. ALÉRGENOS: Gluten, soja, trazas de huevo y leche.	Puré de verduras con pollo (pollo, zanahoria, patata, puerro, cebolla, judías verdes, aceite de oliva) Postre: Puré de plátano (30gr)
MARTES	PROCESOS CULINARIOS	MARTES
Primer Plato: Patatas con ternera (ternera, patatas, zanahorias, judías verdes, puerro, tomate, pimiento, cebolla, ajo, aceite de oliva) Segundo Plato: Ensalada de lechuga, tomate natural ,atún y aceite. Acompañamiento: 20gr de pan blanco. Postre: Yogurt	Primer Plato: Guiso. Segundo Plato: Fresco sin procesar. ALÉRGENOS: Lactosa, soja y gluten.	Puré de verduras con ternera (ternera, patata, puerro, cebolla, judías verdes, zanahoria, aceite de oliva) Postre: Yogurt
MIÉRCOLES	PROCESOS CULINARIOS	MIÉRCOLES
Primer Plato: Crema de Verduras (puerro, zanahoria, judías verdes, calabaza, calabacín, patata, cebolla, aceite de oliva) Segundo Plato: Pechuga de pollo a la plancha con salsa de verduras (ajo cebolla, puerro, zanahoria, tomate) Acompañamiento: 20gr de pan blanco. Postre: Manzana (50gr)	Primer Plato: Guiso. Segundo Plato: A la Plancha. ALÉRGENOS: Gluten.	Crema de Verduras con pavo (pavo, puerro, zanahoria, judías verdes, calabaza, calabacín, patata, tomate, cebolla, aceite de oliva) Postre: Puré de manzana.(30gr)
JUEVES	PROCESOS CULINARIOS	JUEVES
Primer Plato: Arroz con pescado y verduras (merluza, arroz, tomate, cebolla, puerro, zanahoria, pimiento, ajo, aceite de oliva) Segundo Plato: Loncheado de Pechuga de Pavo (40gr ó 2 lonchas) Acompañamiento: 20gr de pan blanco. Postre: Pera (50gr)	Primer Plato: Guiso. Segundo Plato: Fresco sin procesar. ALÉRGENOS: Pescado, leche, soja, gluten.	Puré de verduras con pescada (merluza, tomate, cebolla, patata, puerro, judías verdes, aceite de oliva) Postre: Puré de pera (30gr)
VIERNES	PROCESOS CULINARIOS	VIERNES
Primer Plato: Cocido(gallina, pollo, garbanzos, judías verdes, patata, zanahorias, tozino añejo, ternera, hueso de canilla) Segundo Plato: Picadillo de tomate con atún y aceite. Acompañamiento: 20gr de pan integral. Postre: Pera (50gr)	Primer Plato: Guiso. Segundo Plato: Fresco sin procesar. ALÉRGENOS: Lácteo, gluten.	Puré de verduras con pollo (pollo, zanahoria, patata, puerro, cebolla, judías verdes, aceite de oliva) Postre: Puré de pera (30gr)
MENÚ COMEDOR ESCOLAR- ESCUELA INFANTIL MATRONA M^a DEL VALLE-		



SEGUNDA SEMANA - ALUMNADO DE 1-3 AÑOS -		ALUMNADO 5-12 MESES
LUNES	PROCESOS CULINARIOS	LUNES
Primer Plato: Arroz con pollo y verduras (pollo, zanahorias, puerros, cebollas, ajos, judías verdes, tomates , pimientos, aceite de oliva) Segundo Plato: Mahesitos de jamón. Acompañamiento: 20gr de pan blanco. Postre: Pera (50gr)	Primer plato: Guiso. Segundo Plato: Frito. ALÉRGENOS: Gluten, soja,huevo, lactosa o proteína de la vaca.	Puré de verduras con pollo (pollo, zanahorias, patatas, puerros, cebollas, judías verdes, aceite de oliva) Postre: Puré de pera (30gr)
MARTES	PROCESOS CULINARIOS	MARTES
Primer Plato: Lentejas con arroz y verduras (lentejas, arroz, patatas, zanahorias, puerros, judías verdes, tomates, pimientos, cebollas, ajos, aceite de oliva) Segundo Plato: Loncheado de jamón de York. Acompañamiento: 20gr de pan blanco. Postre: manzana (50 gr)	Primer Plato: Guiso. Segundo Plato: Fresco sin procesar. ALÉRGENOS: Trazas de huevo, soja, leche y gluten.	Puré de verduras con pavo(pavo, patatas, puerros, cebollas, judías verdes, zanahorias, aceite de oliva) Postre: Puré de manzana.
MIÉRCOLES	PROCESOS CULINARIOS	MIÉRCOLES
Primer Plato: Cazuela de fideos con pescada y verduras (fideos, pescada, puerros, zanahorias, judías verdes, tomates, cebollas, pimientos, patatas, aceite) Segundo Plato: Taquitos de queso fresco. Acompañamiento: 20gr de pan blanco. Postre: Plátano (50gr)	Primer Plato: Guiso. Segundo Plato: Fresco sin procesar. ALÉRGENOS: Gluten, leche, pescado	Puré de Verduras con pescada (pescada, puerros, zanahorias, judías verdes, tomates, cebollas, pimientos, patatas, aceite de oliva) Postre: Puré de plátano(30gr)
JUEVES	PROCESOS CULINARIOS	JUEVES
Primer Plato: Estofado de patatas con ternera y verduras (ternera, patatas, tomates, cebollas, pimientos, ajos, puerro, zanahorias, judías verdes, aceite) Segundo Plato: Loncheado de Pechuga de Pavo (40gr ó 2 lonchas) Acompañamiento: 20gr de pan blanco. Postre: Pera (50gr)	Primer Plato: Guiso. Segundo Plato: Fresco sin procesar. ALÉRGENOS: Trazas de huevo, leche, soja, gluten.	Puré de verduras con ternera (ternera, tomate, cebolla, patata, puerro, judías verdes, zanahorias aceite de oliva) Postre: Puré de pera (30gr)
VIERNES	PROCESOS CULINARIOS	VIERNES
Primer Plato: Cocido(gallina, pollo, garbanzos, judías verdes, patata, manteca, hueso de canilla) Segundo Plato: Picadillo de tomate con caballa y aceite. Acompañamiento: 20gr de pan integral/ Postre: Yogurt (125gr)	Primer Plato: Guiso. Segundo Plato: Fresco sin procesar. ALÉRGENOS: Gluten y leche	Puré de verduras con pollo (pollo, zanahoria, patata, puerro, cebolla, judías verdes, aceite de oliva) Postre: Yogurt

MENÚ COMEDOR ESCOLAR- ESCUELA INFANTIL MATRONA M^a DEL VALLE-



TERCERA SEMANA - ALUMNADO DE 1-3 AÑOS -		ALUMNADO 5-12 MESES
LUNES	PROCESOS CULINARIOS	LUNES
<p>Primer Plato: Arroz con pescada y verduras (merluza, arroz, ajos, cebollas, pimientos, tomates, judías verdes, puerros, zanahorias, aceite oliva)</p> <p>Segundo Plato: Loncheado pechuga de pavo (40gr)</p> <p>Acompañamiento: 20gr de pan blanco.</p> <p>Postre: Pera(50gr)</p>	<p>Primer plato: Guiso.</p> <p>Segundo Plato: Frito.</p> <p>ALÉRGENOS: Gluten, pescado, huevo, soja y leche.</p>	<p>Puré de verduras con pescado (merluza, zanahoria, patatas, puerros, cebollas, judías verdes, aceite de oliva)</p> <p>Postre: Puré de pera (30gr)</p>
MARTES	PROCESOS CULINARIOS	MARTES
<p>Primer Plato: :Potaje de garbanzos con pavo(pavo, garbanzos,patatas, cebollas,zanahorias, puerros, ajos, pimientos verdes, tomates, aceite oliva)</p> <p>Segundo Plato: Ensalada de atún con tomate y lechuga.</p> <p>Acompañamiento: 20gr de pan blanco.</p> <p>Postre: Manzana (50gr)</p>	<p>Primer Plato: Guiso.</p> <p>Segundo Plato: Fresco sin procesar.</p> <p>ALÉRGENOS: Leche, huevo, soja, pescado, gluten.</p>	<p>Puré de verduras con pavo(pavo, patatas, puerros, cebollas, judías verdes, zanahoria, aceite de oliva)</p> <p>Postre: Puré de manzana (30gr)</p>
MIÉRCOLES	PROCESOS CULINARIOS	MIÉRCOLES
<p>Primer Plato: Crema de Verduras con pollo (puerro, zanahoria, judías verdes, calabaza, calabacín, patata, cebolla, pollo, aceite de oliva)</p> <p>Segundo Plato: macarrones con tomate frito.</p> <p>Segundo Plato: 20gr de pan blanco.</p> <p>Postre: Plátano (50gr)</p>	<p>Primer Plato: Guiso.</p> <p>Segundo Plato: A la Plancha.</p> <p>ALÉRGENOS: Gluten, huevo, soja, leche.</p>	<p>Crema de Verduras con pollo (puerros, zanahorias, judías verdes, calabazas, calabacines, patatas, tomates, cebollas, pollo, aceite oliva)</p> <p>Postre: Puré de plátano.(30gr)</p>
JUEVES	PROCESOS CULINARIOS	JUEVES
<p>Primer Plato: Patatas con ternera y verduras (patatas, ternera, tomates, judías verdes, zanahorias, puerro, cebollas, pimientos, ajos, aceite oliva)</p> <p>Segundo Plato: Taquitos de queso fresco(40gr ó 2 lonchas)</p> <p>Acompañamiento: 20gr de pan blanco.</p> <p>Postre: Manzana (50gr)</p>	<p>Primer Plato: Guiso.</p> <p>Segundo Plato: Fresco sin procesar.</p> <p>ALÉRGENOS: Leche, gluten.</p>	<p>Puré de verduras con ternera (ternera, tomates, cebollas, patatas, puerros, zanahorias, judías verdes, aceite de oliva)</p> <p>Postre: Puré de manzana(30gr)</p>
VIERNES	PROCESOS CULINARIOS	VIERNES
<p>Primer Plato: Sopa de picadillo(fideos, gallina, pollo, ternera, garbanzos, judías verdes, patatas, zanahorias, puerros, hueso de canilla, tozino añejo)</p> <p>Segundo Plato: Picadillo de tomate con caballa y aceite.</p> <p>Acompañamiento: 20gr de pan integral.</p> <p>Postre: Yogurt (125gr)</p>	<p>Primer Plato: Guiso.</p> <p>Segundo Plato: Fresco sin procesar.</p> <p>ALÉRGENOS: Lácteo, gluten, soja</p>	<p>Puré de verduras con pollo (pollo, zanahoria, patata, puerro, cebolla, judías verdes, aceite de oliva)</p> <p>Postre: Yogurt.</p>

MENÚ COMEDOR ESCOLAR- ESCUELA INFANTIL MATRONA M^a DEL VALLE-



CUARTA SEMANA - ALUMNADO DE 1-3 AÑOS -		ALUMNADO 5-12 MESES
LUNES	PROCESOS CULINARIOS	LUNES
Primer Plato: Cazuela de fideos con pescada y verduras (fideos,pescada,puerros, zanahorias, judías verdes, tomates, cebollas, ajos, pimientos, patatas, aceite oliva) Segundo Plato: Taquitos de queso fresco. Acompañamiento: 20gr de pan blanco. Postre: Pera (50gr)	Primer plato: Guiso. Segundo Plato: Fresco sin procesar. ALÉRGENOS: Pescado, gluten, leche,soja	Puré de verduras con pescada (pescada, zanahorias, patatas, puerros, cebollas, judías verdes, aceite de oliva) Postre: Puré de pera (30gr)
MARTES	PROCESOS CULINARIOS	MARTES
Primer Plato: lentejas con arroz y verduras (lentejas, arroz, patatas, zanahorias, judías verdes, tomates, pimientos, cebollas, ajos, aceite oliva) Segundo Plato: Loncheado de pechuga de pavo. Acompañamiento: 20gr de pan blanco. Postre: manzana (50 gr)	Primer Plato: Guiso. Segundo Plato: Fresco sin procesar. ALÉRGENOS: Trazas de huevo, leche, soja y gluten.	Puré de verduras con pavo (pavo, patatas, puerros, cebollas, judías verdes, zanahorias, aceite de oliva) Postre: Puré de manzana.
MIÉRCOLES	PROCESOS CULINARIOS	MIÉRCOLES
Primer Plato: Arroz con guisantes, pollo y verduras (arroz, pollo, guisantes, cebollas, ajos, judías verdes y puerros, zanahorias, tomates, pimientos, aceite oliva) Segundo Plato: Loncheado de jamón de York. Acompañamiento: 20gr de pan blanco. Postre: Plátano (50 gr)	Primer Plato: Guiso. Segundo Plato: Fresco sin procesar. ALÉRGENOS: Gluten, leche, soja	Puré de Verduras con pollo (pollo, puerros, zanahorias, judías verdes, tomates, cebollas, pimientos, patatas, aceite de oliva) Postre: Puré de plátano(30gr)
JUEVES	PROCESOS CULINARIOS	JUEVES
Primer Plato: Estofado de patatas con ternera y verduras (ternera, patatas, tomates, cebollas, pimientos, ajos, judías verdes, zanahorias, puerros, aceite oliva) Segundo Plato: Ensalada de pasta (pasta, atún, maiz , aceite) Acompañamiento: 20gr de pan blanco. Postre: Pera (50gr)	Primer Plato: Guiso. Segundo Plato: Fresco sin procesar. ALÉRGENOS: gluten , soja, pescado y leche.	Puré de verduras con ternera (ternera, tomate, cebolla, patata, puerro, judías verdes, aceite de oliva) Postre: Puré de pera (30gr)
VIERNES	PROCESOS CULINARIOS	VIERNES
Primer Plato: Cocido(gallina, pollo, garbanzos, judías verdes, patata, manteca, hueso de canilla) Segundo Plato: Picadillo de tomate con caballa y aceite. Acompañamiento: 20gr de pan integral. Postre: Natillas(125gr)	Primer Plato: Guiso. Segundo Plato: Fresco sin procesar. ALÉRGENOS: Gluten, leche	Puré de verduras con pollo (pollo, zanahoria, patata, puerro, cebolla, judías verdes, aceite de oliva) Postre: Yogurt.