



LUNES

MARTES

MIERCOLES

JUEVES

VIERNES

2 **CREMA DE CALABACIN
ESCALOPE DE POLLO
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 570 PROT 21 g HC 52 g LIP 30 g
Cena: lenguado a la plancha c/puré de patata

3 **LENTEJAS GUIADAS
CON CHORIZO
TORTILLA DE PATATA
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 693 PROT 27 g HC 60 g LIP 36 g
Cena: filete de pavo con verdura en papillote

4 **PAELLA DE VERDURAS
ATUN CON TOMATE
Y PATATAS
FRUTA Y PAN**

KCAL 668 PROT 30 g HC 45 g LIP 31 g
Cena: pollo saiteado con judias verdes

5 **PANACHE DE VERDURAS
LACON A LA GALLEGA
CON PATATA VAPOR
FRUTA Y PAN**

KCAL 706 PROT 39 g HC 56 g LIP 34 g
Cena: wrap de tortilla, queso y pavo

6 **SOPA DE COCIDO
CON FIDEOS
COCIDO COMPLETO
arbanzos , tocino, morcillo v choi
POSTRE LACTEO Y PAN**

KCAL 738 PROT 38 g HC 82 g LIP 26 g
Cena: salmón con ensalada

9 **JUDIAS VERDES
CON JAMON
MERLUZA REBOZADA
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 614 PROT 30g HC 39 g LIP 34 g
Cena: pavo al curry con verduras y puré patata

10 **MACARRONES EN SALSA
DE TOMATE
SAJONIA (cerdo) AL HORNO
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 625 PROT 36 g HC 65 g LIP 20 g
Cena: bacalao al horno con verdura rehogada

11 **ALUBIAS BLANCAS
CON VERDURAS
HUEVOS REVUELTOS
CON QUESO
FRUTA Y PAN**

KCAL 753 PROT 34 g HC 47 g LIP 43 g
Cena: gallo a la plancha

12 **FESTIVO**

13 **CREMA DE VERDURAS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
CON ENSALADA
POSTRE LACTEO Y PAN**

KCAL 758 PROT 53 g HC 61 g LIP 31 g
Cena: revuelto de champiñon con jamón

16 **PASTA CON QUESO
MERLUZA EN SALSA
CON VERDURAS ASADAS
FRUTA Y PAN**

KCAL 676 PROT 31 g HC 73 g LIP 25 g
Cena: pavo al horno con menestra

17 **JUDIAS PINTAS
GUIADAS
TORTILLA DE PATATA
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 734 PROT 23 g HC 68 g LIP 37 g
Cena: lacón a la gallega c/puré de calabaza

18 **ARROZ TRES DELICIAS
CINTA DE LOMO AL AJILLO
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 665 PROT 35 g HC 89 g LIP 18 g
Cena: pollo al chilindron con verduras

19 **SOPA DE COCIDO
CON FIDEOS
COCIDO COMPLETO
arbanzos , tocino, morcillo v chorizo
FRUTA Y PAN**

KCAL 690 PROT 35 g HC 76 g LIP 24 g
Cena: merluza al ajillo c/zanahoria saiteada

20 **PURE DE VERDURAS DE
LA HUERTA
BALACALO REBOZADO
CON ENSALADA
POSTRE LACTEO Y PAN**

KCAL 566 PROT 25 g HC 63 g LIP 23g
Cena: tortilla francesa con queso y ensalada

23 **PASTA CON TOMATE Y PAVO
MERLUZA A LA VIZCAINA
CON PIMIENTO MORRON
FRUTA Y PAN**

KCAL 663 PROT 35g HC 78 g LIP 21 g
Cena: guisantes en salsa con magro

24 **LENTEJAS GUIADAS
CON CHORIZO
HUEVOS MOLL
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 659 PROT 25 g HC 70 g LIP 29 g
Cena: lenguado a la plancha con menestra

25 **PATATAS A LA RIOJANA
BACALAO EN SALSA VERDE
CON GUISANTES
FRUTA Y PAN**

KCAL 681 PROT 56 g HC 53 g LIP 25 g
Cena: pisto con huevos a la plancha

26 **COLIFLOR GRATINADA
POLLO ASADO
CON PATATAS
FRUTA Y PAN**

KCAL 686 PROT 27 g HC 54 g LIP 38 g
Cena: merluza al pil pil con pimientos

27 **GUISANTES REHOGADOS
ALBONDIGAS MIXTAS (burauer
meat) CON PATATAS
POSTRE LACTEO Y PAN**

KCAL 754 PROT 27 HC 60 g LIP 44 g
Cena: wok de fideos chinos, brocoli y atún

30 **LENTEJAS GUIADAS
CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA CON
ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 647 PROT 34 g HC 39 g LIP 38g
Cena: guisado de temera con verduras

31 **ARROZ MILANESA
MERLUZA A LA MARINERA
CON ZANAHORIA
FRUTA Y PAN**

KCAL 641 PROT 29 g HC 68 g LIP 25 g
Cena: sopa de verduras y filete de pavo





MADRE DEL DIVINO PASTOR

MENÚ INFANTIL

OCTUBRE 2023

Codigo clave:202300003

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2 **CREMA DE CALABACIN
ESCALOPE DE POLLO
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 570 PROT 21 g HC 52 g LIP 30 g
Cena: lenguado a la plancha c/puré de patata

3 **LENTEJAS GUIADAS
CON CHORIZO
TORTILLA DE PATATA
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 693 PROT 27 g HC 60 g LIP 36 g
Cena: filete de pavo con verdura en papillote

4 **PAELLA DE VERDURAS
ATUN CON TOMATE
Y PATATAS
FRUTA Y PAN**

KCAL 668 PROT 30 g HC 45 g LIP 31 g
Cena: pollo saiteado con judias verdes

5 **PURE DE VERDURAS
LACON A LA GALLEGA
CON PATATA VAPOR
FRUTA Y PAN**

KCAL 706 PROT 39 g HC 56 g LIP 34 g
Cena: wrap de tortilla, queso y pavo

6 **SOPA DE COCIDO
CON FIDEOS
COCIDO COMPLETO
arbanzos , tocino, morcillo v choi
POSTRE LACTEO Y PAN**

KCAL 738 PROT 38 g HC 82 g LIP 26 g
Cena: salmón con ensalada

9 **JUDIAS VERDES
EN PURE
MERLUZA REBOZADA
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 614 PROT 30g HC 39 g LIP 34 g
Cena: pavo al curry con verduras y puré patata

10 **MACARRONES EN SALSA
DE TOMATE
SAJONIA (cerdo) AL HORNO
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 625 PROT 36 g HC 65 g LIP 20 g
Cena: bacalao al horno con verdura rehogada

11 **ALUBIAS BLANCAS
TRITURADAS
TORTILLA FRANCESA
CON QUESO
FRUTA Y PAN**

KCAL 753 PROT 34 g HC 47 g LIP 43 g
Cena: gallo a la plancha

12 **FESTIVO**

13 **CREMA DE VERDURAS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
CON ENSALADA
POSTRE LACTEO Y PAN**

KCAL 758 PROT 53 g HC 61 g LIP 31 g
Cena: revuelto de champiñon con jamón

16 **PASTA CON QUESO
MERLUZA EN SALSA
CON VERDURAS ASADAS
FRUTA Y PAN**

KCAL 676 PROT 31 g HC 73 g LIP 25 g
Cena: pavo al horno con menestra

17 **JUDIAS PINTAS
TRITURADAS
TORTILLA DE PATATA
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 734 PROT 23 g HC 68 g LIP 37 g
Cena: lacón a la gallega c/puré de calabaza

18 **ARROZ TRES DELICIAS
CINTA DE LOMO AL AJILLO
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 665 PROT 35 g HC 89 g LIP 18 g
Cena: pollo al chilidron con verduras

19 **SOPA DE COCIDO
CON FIDEOS
COCIDO COMPLETO
arbanzos , tocino, morcillo v chorizo
FRUTA Y PAN**

KCAL 690 PROT 35 g HC 76 g LIP 24 g
Cena: merluza al ajillo c/zanahoria saiteada

20 **PURE DE VERDURAS DE
LA HUERTA
BALACALO REBOZADO
CON ENSALADA
POSTRE LACTEO Y PAN**

KCAL 566 PROT 25 g HC 63 g LIP 23g
Cena: tortilla francesa con queso y ensalada

23 **PASTA CON TOMATE Y PAVO
MERLUZA A LA VIZCAINA
CON PIMIENTO MORRON
FRUTA Y PAN**

KCAL 663 PROT 35g HC 78 g LIP 21 g
Cena: guisantes en salsa con magro

24 **LENTEJAS GUIADAS
CON CHORIZO
TORTILLA FRANCESA
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 659 PROT 25 g HC 70 g LIP 29 g
Cena: lenguado a la plancha con menestra

25 **PATATAS GUIADAS
CON VERDURAS
BACALAO EN SALSA VERDE
CON GUISANTES
FRUTA Y PAN**

KCAL 681 PROT 56 g HC 53 g LIP 25 g
Cena: pisto con huevos a la plancha

26 **PURÉ DE COLIFLOR
POLLO ASADO
CON PATATAS
FRUTA Y PAN**

KCAL 686 PROT 27 g HC 54 g LIP 38 g
Cena: merluza al pil pil con pimientos

27 **SOPA DE FIDEOS
ALBONDIGAS MIXTAS (burauer
meat) CON PATATAS
POSTRE LACTEO Y PAN**

KCAL 754 PROT 27 HC 60 g LIP 44 g
Cena: wok de fideos chinos, brocoli y atún

30 **LENTEJAS GUIADAS
CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA CON
ENSALADA
FRUTA Y PAN**

KCAL 647 PROT 34 g HC 39 g LIP 38g
Cena: guisado de temera con verduras

31 **ARROZ MILANESA
MERLUZA A LA MARINERA
CON ZANAHORIA
FRUTA Y PAN**

KCAL 641 PROT 29 g HC 68 g LIP 25 g
Cena: sopa de verduras y filete de pavo





LUNES

MARTES

MIERCOLES

JUEVES

VIERNES

IN TRITURACION	Menú recomendado para bebés de aproximadamente 6 meses, que han iniciado la alimentación complementaria a la lactancia y han introducido y tolerado pollo, verduras y fruta	AVE HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE	AVE HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE	AVE HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE	AVE HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE	AVE HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE	
	Menú recomendado para bebés de aproximadamente 8 meses, que han introducido y tolerado la ternera	AVE HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE	TERNERA HORTALIZAS * CALDO DE CARNE ACEITE DE OLIVA POSTRE	AVE HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE	TERNERA HORTALIZAS * CALDO DE CARNE ACEITE DE OLIVA POSTRE	AVE HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE	AVE HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE
	Menú recomendado para bebés de aproximadamente 10 meses, que han introducido y tolerado el pescado	AVE HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE	PESCADO HORTALIZAS * CALDO DE PESCADO ACEITE DE OLIVA POSTRE	TERNERA HORTALIZAS * CALDO DE TERNERA ACEITE DE OLIVA POSTRE	PESCADO HORTALIZAS * CALDO DE PESCADO ACEITE DE OLIVA POSTRE	AVE HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE	AVE HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE
	Menú recomendado para bebés de aproximadamente 12 meses, que han introducido y tolerado los cereales sin gluten y legumbres	AVE, ARROZ JUDÍAS VERDES HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE	PESCADO HORTALIZAS * CALDO DE PESCADO ACEITE DE OLIVA POSTRE	TERNERA, SÉMOLA DE TRIGO HORTALIZAS * CALDO DE CARNE ACEITE DE OLIVA POSTRE	PESCADO HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE	LENTEJAS Y ARROZ HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE	LENTEJAS Y ARROZ HORTALIZAS * CALDO DE AVE ACEITE DE OLIVA POSTRE

*En la elaboración de los menús triturados se utilizan las siguientes hortalizas: patata, zanahoria, tomate, puerro, calabacín, cebolla, navo y chirivía./ Los menú triturados se elaboran con materias primas naturales con aceite de oliva, no incluyendo manufacturados, caldos en polvo, sal ni gluten