

LUNES

MARTES

MIERCOLES

JUEVES

VIERNES



PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE PRESENCIA DE ALÉRGENOS PUEDE CONSULTAR EL LISTADO DE PLATOS EN NUESTRA WEB

1
FESTIVO

2 PASTA NAPOLITANA
ABADEJO SALSA MENIER
CON CALABACIN
FRUTA Y PAN

KCAL 476 PROT 35 g HC 94 g LIP 16 g
Cena: wrap de tortilla, queso y pavo

3 SOPA DE COCIDO
CON FIDEOS
COCIDO COMPLETO
garbanzos , tocino, morcillo y chorizo
POSTRE LACTEO Y PAN

KCAL 738 PROT 38 g HC 82 g LIP 26 g
Cena: gallo a la plancha con ensalada

6 JUDIAS VERDES REHOGADAS
HAMBURGUESA MIXTAS (burauer
meat) CON PATATAS
FRUTA Y PAN

KCAL 767 PROT 23g HC 71 g LIP 41 g
Cena: salmón al curry c/verduras y puré patata

7 ALUBIAS BLANCAS
CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN

KCAL 700 PROT 39 g HC 56 g LIP 32 g
Cena: pollo al horno con verdura rehogada

8 MACARRONES CON TOMATE
Y CHORIZO
MERLUZA EN SALSA MARINERA
CON ZANAHORIA
FRUTA Y PAN

KCAL 613 PROT 30g HC 85 g LIP 22 g
Cena: ragú de ternera con guisantes

9 GARBANZOS GUISADOS
CON VERDURAS
POLLO ASADO
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN

KCAL 720 PROT 37 g HC 66 g LIP 31 g
Cena: merluza en papillote c/menestra

10 CREMA DE CALABAZA
DADOS DE ROSADA
CON ENSALADA
POSTRE LACTEO Y PAN

KCAL 668 PROT 30 g HC 65 g LIP 31 g
Cena:wok de pollo con brocoli al curry

13 LENTEJAS GUISADAS
GUISADAS
TORTILLA DE PATATA CON
ENSALADA
FRUTA Y PAN

KCAL 737 PROT 27 g HC 75 g LIP 33 g
Cena: pavo al horno con menestra

14 PURE DE VERDURAS
DE LA HUERTA
LACÓN A LA GALLEGA
CON PATATA VAPOR
FRUTA Y PAN

KCAL648 PROT 33 g HC 70 g LIP 24 g
Cena:Sopa de ave y tortilla francesa

15 ARROZ CON VERDURAS
ATUN CON TOMATE
Y PIMIENTO MORRÓN
FRUTA Y PAN

KCAL 755 PROT 29 g HC 98 g LIP 26 g
Cena: pollo asado con verduras al vapor

16 SOPA DE COCIDO
CON FIDEOS
COCIDO COMPLETO
garbanzos , tocino, morcillo y chorizo
FRUTA Y PAN

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

17 PATATAS GUISADAS CON
VERDURAS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
CON ZANAHORIA BABY
POSTRE LACTEO Y PAN

KCAL 664 PROT 30 g HC 65 g LIP 30g
Cena: pizza con base de atún y queso

20 PASTA CON TOMATE
Y QUESO
MERLUZA EN SALSA
CON VERDURAS ASADAS
FRUTA Y PAN

KCAL 613 PROT 30g HC 87 g LIP 14 g
Cena: guisantes en salsa con magro

21 JUDIAS BLANCAS GUISADAS
HUEVOS REVUELTOS
CON CHAMPINON
FRUTA Y PAN

KCAL 700 PROT 39 g HC 56 g LIP 32 g
Cena: emperador al horno con verduras

22 GUISANTES REHOGADOS
ALBONDIGAS MIXTAS (burauer
meat) EN SALSA CON PATATAS
FRUTA Y PAN

KCAL 728 PROT 22 g HC 68 g LIP 40 g
Cena: pisto con huevos a la plancha

23 ARROZ CON TOMATE
BACALAO REBOZADO
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN

KCAL 708 PROT 19 g HC 106 g LIP 22 g
Cena: sopa de verduras y filete de pavo

24 SOPA DE PICADILLO
POLLO ASADO CON
PATATAS
POSTRE LACTEO Y PAN

KCAL 669 PROT 29 HC 65 g LIP 31 g
Cena: hamburguesa de merluza con patatas

27 CREMA DE CALABACIN
CINTA DE LOMO AL AJILLO
CON PATATAS FRITAS
FRUTA Y PAN

KCAL 734 PROT 33 g HC 73 g LIP 32g
Cena: guisado de rape con verduras

28 PAELLA DE VERDURAS
HAMBURGUESA DE POLLO
(burauer meat) C/VERDURAS
FRUTA Y PAN

KCAL 763 PROT 34 g HC101 g LIP 33 g
Cena: sopa de verduras y huevos a la portuguesa

29 LENTEJAS GUISADAS
CON CHORIZO
TORTILLA DE PATATA
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN

KCAL 737 PROT 27 g HC 75 g LIP 33g
Cena: wok de fideos chinos, brocoli y atún

30 PASTA CARBONARA
PALOMETA CON TOMATE
Y PIMIENTO ROJO
FRUTA Y PAN

KCAL 663 PROT 30 g HC 87 g LIP 19 g
Cena:lacón a la gallega c/puré de calabaza





MADRE DEL DIVINO PASTOR

MENÚ INFANTIL

NOVIEMBRE 2023

Codigo clave:202300003

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE PRESENCIA DE ALÉRGENOS PUEDE CONSULTAR EL LISTADO DE PLATOS EN NUESTRA WEB

1

FESTIVO

2

PASTA NAPOLITANA
ABADEJO SALSA MENIER
CON CALABACIN
FRUTA Y PAN

KCAL 476 PROT 35 g HC 94 g LIP 16 g
Cena: wrap de tortilla, queso y pavo

3

SOPA DE COCIDO
CON FIDEOS
COCIDO COMPLETO
garbanzos , tocino, morcillo y chorizo
POSTRE LACTEO Y PAN

KCAL 738 PROT 38 g HC 82 g LIP 26 g
Cena: gallo a la plancha con ensalada

6

PURE DE JUDIAS VERDES
HAMBURGUESA MIXTAS (burauer
meat)CON PATATAS
FRUTA Y PAN

KCAL 767 PROT 23g HC 71 g LIP 41 g
Cena: salmón al curry c/verduras y puré patata

7

ALUBIAS BLANCAS
CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN

KCAL 700 PROT 39 g HC 56 g LIP 32 g
Cena: pollo al horno con verdura rehogada

8

MACARRONES CON TOMATE
MERLUZA EN SALSA MARINERA
CON ZANAHORIA
FRUTA Y PAN

KCAL 613 PROT 30g HC 85 g LIP 22 g
Cena: ragú de ternera con guisantes

9

GARBANZOS GUISADOS
CON VERDURAS
POLLO ASADO
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN

KCAL 720 PROT 37 g HC 66 g LIP 31 g
Cena: merluza en papillote c/menestra

10

CREMA DE CALABAZA
DADOS DE ROSADA
CON ENSALADA
POSTRE LACTEO Y PAN

KCAL 668 PROT 30 g HC 65 g LIP 31 g
Cena:wok de pollo con brocoli al curry

13

LENTEJAS GUISADAS
GUISADAS
TORTILLA DE PATATA CON
ENSALADA
FRUTA Y PAN

KCAL 737 PROT 27 g HC 75 g LIP 33 g
Cena: pavo al horno con menestra

14

PURE DE VERDURAS
DE LA HUERTA
LACÓN A LA GALLEGA
CON PATATA VAPOR
FRUTA Y PAN

KCAL648 PROT 33 g HC 70 g LIP 24 g
Cena:Sopa de ave y tortilla francesa

15

ARROZ CON VERDURAS
MERLUZA CON TOMATE
Y PIMIENTO MORRÓN
FRUTA Y PAN

KCAL 755 PROT 29 g HC 98 g LIP 26 g
Cena: pollo asado con verduras al vapor

16

SOPA DE COCIDO
CON FIDEOS
COCIDO COMPLETO
garbanzos , tocino, morcillo y chorizo
FRUTA Y PAN

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

17

PATATAS GUISADAS CON
VERDURAS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
CON ZANAHORIA BABY
POSTRE LACTEO Y PAN

KCAL 664 PROT 30 g HC 65 g LIP 30g
Cena: pizza con base de afún y queso

20

PASTA CON TOMATE
Y QUESO
MERLUZA EN SALSA
CON VERDURAS ASADAS
FRUTA Y PAN

KCAL 613 PROT 30g HC 87 g LIP 14 g
Cena: guisantes en salsa con magro

21

JUDIAS BLANCAS GUISADAS
TORTILLA FRANCESA
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN

KCAL 700 PROT 39 g HC 56 g LIP 32 g
Cena: emperador al horno con verduras

22

PURE DE GUISANTES
ALBONDIGAS MIXTAS (burauer
meat) EN SALSA CON PATATAS
FRUTA Y PAN

KCAL 728 PROT 22 g HC 68 g LIP 40 g
Cena: pisto con huevos a la plancha

23

ARROZ CON TOMATE
BACALAO REBOZADO
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN

KCAL 708 PROT 19 g HC 106 g LIP 22 g
Cena: sopa de verduras y filete de pavo

24

SOPA DE PICADILLO
POLLO ASADO CON
PATATAS
POSTRE LACTEO Y PAN

KCAL 669 PROT 29 HC 65 g LIP 31 g
Cena: hamburguesa de merluza con patatas

27

CREMA DE CALABACIN
CINTA DE LOMO AL AJILLO
CON PATATAS FRITAS
FRUTA Y PAN

KCAL 734 PROT 33 g HC 73 g LIP 32g
Cena: guisado de rape con verduras

28

PAELLA DE VERDURAS
HAMBURGUESA DE POLLO
(burauer meat) C/VERDURAS
FRUTA Y PAN

KCAL 763 PROT 34 g HC101 g LIP 33 g
Cena: sopa de verduras y huevos a la portuguesa

29

LENTEJAS GUISADAS
CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATA
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN

KCAL 737 PROT 27 g HC 75 g LIP 33g
Cena: wok de fideos chinos, brocoli y afún

30

PASTA CARBONARA
ATUN CON TOMATE
Y PIMIENTO ROJO
FRUTA Y PAN

KCAL 663 PROT 30 g HC 87 g LIP 19 g
Cena:lacón a la gallega c/puré de calabaza





		<u>LUNES</u>	<u>MARTES</u>	<u>MIERCOLES</u>	<u>JUEVES</u>	<u>VIERNES</u>
T I R N I I T C N U I R A 1 A C D I O O	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
T I R N I I T C N U I R A 2 A C D I O O	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
T I R N I I T C N U I R A 3 A C D I O O	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
T R O M I T P U L R E A T D O O	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
*En la elaboración de los menús triturados se utilizan las siguientes hortalizas: patata, zanahoria, tomate, puerro, calabacín, cebolla, navo y chirivía./ Los menús triturados se elaboran con materias primas naturales con aceite de oliva, no incluyendo manufacturados, caldos en polvo, sal ni gluten						