



















MENU C.P.I. RAMÓN Y CAJAL DE AYERBE MARZO 2020

| LUNES 2 | MARTES 3 | MIÉRCOLES 4 | JUEVES 5 | VIERNES 6 |
|--|--|--|--|---|
| <p>BRÓCOLI REHOGADO Y PATATA FRITA</p> <p>HAMBURGUESA PLANCHA CON ENSALADA</p> <p>FRUTA 654 KCAL</p> | <p>LENTEJAS HORTELANA</p> <p>TORTILLA DE VERDURAS CON JAMÓN</p>  <p>FRUTA 602 KCAL</p> | <p>FIDEUÁ</p>   <p>LOMO ASADO CON SALSA DE MANZANA</p> <p>FRUTA 632 KCAL</p> | <p>JUDÍAS VERDES AL NATURAL</p> <p>SALCHICHAS AL HORNO CON CALABACÍN</p> <p>YOGUR VARIADO 621 KCAL</p> | <p>ARROZ CON CHAMPIÑONES Y COSTILLA</p> <p>BONITO A LA PLANCHA CON AJOACEITE</p> <p>FRUTA DEL TIEMPO 595 KCAL</p> |
| LUNES 9 | MARTES 10 | MIÉRCOLES 11 | JUEVES 12 | VIERNES 13 |
| <p>CREMA DE PUERRO Y PATATA</p> <p>ESCALOPE EMPANADO CON TOMATE Y MAIZ</p> <p>FRUTA 618 KCAL</p> | <p>FUSILLI CON TOMATE Y ATÚN</p> <p>FILETE DE LIMANDA A LA MARINERA</p> <p>FRUTA DEL TIEMPO 617 KCAL</p> | <p>PATATAS GUIADAS</p> <p>JAMONCITO DE POLLO ASADO CON LECHUGA</p>   <p>FRUTA 603 KCAL</p> | <p>SOPA MARAVILLA</p>  <p>RABAS DE CALAMAR CON ENSALADA</p>  <p>YOGUR VARIADO 521 KCAL</p> | <h2>FESTIVO</h2> |
| LUNES 16 | MARTES 17 | MIÉRCOLES 18 | JUEVES 19 | VIERNES 20 |
| <p>MENESTRA DE VERDURAS</p> <p>LOMO ADOBADO CON TOMATE NATURAL</p> <p>FRUTA 617 KCAL</p> | <p>ALUBIAS ROJAS VEGETALES</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA MADRILEÑA</p> <p>FRUTA 657 KCAL</p> | <p>MACARRONES CON SOFRITO</p>  <p>CHURROS DE PESCADO ADOBADOS CON LECHUGA</p>  <p>YOGUR DE SABORES 599 KCAL</p> | <p>ARROZ CAMPESINA</p> <p>MUSLO DE POLLO EN SALSA</p> <p>FRUTA DEL TIEMPO 628 KCAL</p> | <p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS</p> <p>HUEVOS A LA FLAMENCA</p>  <p>FRUTA DEL TIEMPO 633 KCAL</p> |
| LUNES 23 | MARTES 24 | MIÉRCOLES 25 | JUEVES 26 | VIERNES 27 |
| <p>CREMA DE CALABACINES CON QUESITOS</p>  <p>PECHUGA DE POLLO CON CHAMPIÑONES</p> <p>FRUTA VARIADA 569 KCAL</p> | <p>GARBANZOS EN SALSA</p>  <p>LIBRITOS DE LOMO CON ENSALADA</p>   <p>FRUTA 627 KCAL</p> | <p>RISOTTO DE VERDURAS Y SETAS</p>  <p>CALAMARES A LA PORTUGUESA</p>  <p>FRUTA 604 KCAL</p> | <p>ACELGAS SALTEADAS</p> <p>LONGANIZA EN SALSA DE SALMORREJO</p> <p>YOGURES VARIADOS 606 KCAL</p> | <p>SOPA DE COCIDO CON FIDEOS</p> <p>LENGUADO REBOZADO</p>  <p>FRUTA 623 KCAL</p> |
| LUNES 30 | MARTES 31 |  | | |
| <p>ARROZ CON SALCHICHAS</p> <p>BACALAO CON TOMATE</p> <p>FRUTA 645 KCAL</p> | <p>CREMA DE VERDURAS CON PICATOSTES</p> <p>MELOSO DE TERNERA A LA JARDINERA</p> <p>BATIDO DE YOGUR 674 KCAL</p> | | | |

CADA MENÚ IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN, LECHUGA Y AGUA

- Contenidos en nutrientes corresponde a una población escolar comprendida entre 9 y 14 años
- Los valores para el rango de población escolar comprendidos entre los 3 y los 8 años, corresponde a un 80% de los indicados en el menú.
- Se atenderá de manera individualizada los casos de intolerancia alimentaria o alergia, así como la exclusión de alimentos por causa religiosa o cultural.