

MENÚ C.P. I. RAMÓN Y CAJAL DE AYERBE

NOVIEMBRE 2023

		MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		FESTIVO	JUDÍAS VERDES CON PATATAS GUIZO DE PAVO CON MANZANAS YOGUR DE SABORES  KCAL.663.5. PROT.29.6. LIP.25.5. HC. 79.1	SOPA DE COCIDO CON FIDEOS  MERLUZA EN SALSA VERDE  FRUTA DEL TIEMPO KCAL.554. PROT.26.9. LIP.16.9. HC.73.6
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
FUSILLI CON TOMATE Y CHAMPIÑÓN  ALBÓNDIGAS EN SALSA DE ALMENDRAS FRUTA DEL TIEMPO KCAL.719.3. PROT.33.2. LIP.22.2. HC.96.3	CREMA PURRUSALDA CON PICATOSTES  FILETE DE PERCA A LA PLANCHA CON PISTO  FRUTA DEL TIEMPO KCAL.724.1. PROT.28.9. LIP.2.7. HC.87.5	ALUBIAS VEGETALES ALITAS DE POLLO AL AJILLO FRUTA DEL TIEMPO KCAL.722.3. PROT.29.9. LIP.27. HC.89.8	ARROZ CON VERDURAS BACALAO AL HORNO CON PATATAS PANADERA  YOGUR NATURAL  KCAL.650.6. PROT.31.1. LIP.22.7. HC.80.4	MENESTRA DE VERDURAS HAMBURGUESA PLANCHA Y TOMATE NATURAL FRUTA DEL TIEMPO KCAL.699.4. PROT.25.6. LIP.31.2. HC.78.9
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
JUDÍAS VERDES AL NATURAL PECHUGA DE PAVO EN SALSA DE MOSTAZA YOGUR BEBIDO  KCAL.581.1. PROT.2.8.8. LIP.20. HC.67.6	LENTEJAS ESTOFADAS BACALAO CON TOMATE  FRUTA DEL TIEMPO KCAL.663.9. PROT.29.6. LIP.26.4. HC.76.8	SOPA CON ESTRELLITAS  POLLO ASADO CON CALABACÍN Y PATATAS FRUTA DEL TIEMPO KCAL.554. PROT.26.9. LIP.16.9. HC.73.6	ACELGAS CON PATATA FILETE DE AGUJA DE CERDO ADOBADA FRUTA DEL TIEMPO KCAL.617.1. PROT.32.4. LIP.20.4. HC.100.1	ESPAGUETI CON TOMATE Y QUESO  SALMÓN AL HORNO CON CEBOLLA POCHADA  FRUTA DEL TIEMPO KCAL.692. PROT.29.3. LIP.29.5. HC.77.5
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
GUISANTES A LA FRANCESA LONGANIZA ASADA CON GUARNICIÓN FRUTA DEL TIEMPO KCAL.757.8. PROT.24.9. LIP.44.2. HC.65.2	MACARRONES GRATINADOS  POLLO EN SALSA DE SETAS FRUTA DEL TIEMPO KCAL.686.1. PROT.30.6. LIP.20.4. HC.94.8	PATATAS A LA RIOJANA ABADEJO CON VINAGRETA DE TOMATE   FRUTA DEL TIEMPO KCAL.621.2. PROT.21.3. LIP.21.2. HC.86.1	BORRAJAS CON PATATAS TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA DE MAÍZ  YOGUR DE SABORES  KCAL.667.4. PROT.2.3. LIP.25.4. HC.79.3	GARBANZOS ESTOFADOS SALCHICHAS CON TOMATE FRUTA DEL TIEMPO KCAL.678.2. PROT.24.5. LIP.25.6. HC.87.2
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	
BRÓCOLI SALTEADO CON PATATA FRITA CHULETA DE CORDERO CON ENSALADA FRUTA DEL TIEMPO KCAL.737. PROT.27.1. LIP.48.7. HC.46	SOPA DE PESCADO ALBÓNDIGAS DE PESCADO CON SALSA DE TOMATE FRUTA KCAL.719.3. PROT.33.2. LIP.22.2. HC.96.3	ARROZ PILAF CON TOMATE CASERO PECHUGAS A LA PLANCHA CON AJOACEITE FRUTA DEL TIEMPO KCAL.732.8. PROT.31.2. LIP.23.6. HC. 99.2	CREMA DE VERDURAS ESTOFADO DE PAVO YOGUR VARIADO  KCAL.663.5	

Menú valorado nutricionalmente por la dietista nutricionista Lorena López Mañas. ASENDI.

*30 g. de pan en cada comida/ ** El cálculo nutricional corresponde al grupo de edad de 7-12 años.

COMEDOR ESCOLAR C.P.I RAMÓN Y CAJAL de AYERBE

SUGERENCIAS PARA LOS DESAYUNOS

- 1 lácteo
- 1 fruta pequeña o media
- 1 ración de cereales, pan, galletas o bizcochos caseros... (preferiblemente integrales)

SUGERENCIAS PARA LOS ALMUERZOS Y MERIENDAS

- Asegurar el aporte de fruta y lácteos (1 fruta y 1 yogur o leche)
- Asegurar el aporte de energía (bocadillo)

SUGERENCIAS PARA LAS CENAS

- Un primer plato en forma de verdura cocida, asada, a la plancha o en ensalada (asegurando el aporte de fibra)
- Un segundo plato variado:
 - Los días que en la comida haya carne picada deben aportar carne o pescado en filete cocinado de forma sencilla: plancha, horno, papillote o microondas (asegurando el aporte proteico sin sobrepasar las grasas)
 - Los días que en la comida haya carnes sabrosas o cortes grasos, las cenas deben aportar un pescado cocinado de forma sencilla: plancha, horno, papillote o microondas (asegurando el aporte proteico sin sobrepasar las grasas)
 - El resto de días se debe tener en cuenta que debe haber huevo (en forma de tortilla, revuelto, plancha y menos veces frito) 3-4 veces por semana y no se podrá cocinar más de dos veces por semana la carne o el pescado en forma de frito o rebozado (aconsejando freír en freidora y rebozar sin huevo)
- Deben tener todas las cenas una guarnición de patata, arroz o pan preferiblemente integral que nos asegure el aporte de glúcidos.
- Debe haber un postre en forma de fruta o yogur o leche.