



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-------	--------	-----------	--------	---------

DESAYUNO

MEDIA MAÑANA

ENSALADA

1º PLATO

2º PLATO

POSTRE

FRUTA + PAN CON ACEITE	FRUTA DEL TIEMPO + COLINES	FRUTA + PAN CON TOMATE NATURAL	FRUTA + PAN CON ACEITE	FRUTA DEL TIEMPO + COLINES
DE LA CASA (lechuga, tomate, aceitunas, piña)	MEDITERRÁNEA (lechuga, tomate, queso, aceitunas negras, ajo, orégano)	ANDALUSÍ (lechuga, pasas, vinagreta con miel y albahaca, huevo duro)	ARCO IRIS (lechuga, tomate, zanahoria rallada, remolacha rallada, maíz)	DE LA ESTACIÓN (compuesta por hortalizas de las 4 temporadas)
LASAÑA AL HORNO	COCIDO DE GARBANZOS CON HORTALIZAS	PAELLA DE POLLO	PATATAS CAMPESINAS CON VERDURAS	SOPA DE PICADILLO CON FIDEOS
TORTILLA DE AJO Y PEREJIL	CALAMARES	PANINI CASERO CON TOMATE, QUESO Y PAVO	PESCADO BLANCO	EMPANADA DE JAMÓN YORK Y QUESO
YOGUR NATURAL	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL	FRUTA DE TEMPORADA

PAN SEMI-INTEGRAL O BLANCO Y AGUA

MERIENDA

2-6 AÑOS

FRUTA + YOGUR + PAN CON ACEITE	FRUTA + LECHE + PAN CON ACEITE + JAMÓN YORK	FRUTA + YOGUR + PAN CON ACEITE	FRUTA + LECHE + PAN CON ACEITE + QUESO	FRUTA + YOGUR + BIZCOCHO CASERO
--------------------------------	---------------------------------------------	--------------------------------	----------------------------------------	---------------------------------



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-------	--------	-----------	--------	---------

DESAYUNO

MEDIA MAÑANA

ENSALADA

1º PLATO

2º PLATO

POSTRE

FRUTA + PAN CON ACEITE	FRUTA DEL TIEMPO + COLINES	FRUTA + PAN CON TOMATE NATURAL	FRUTA + PAN CON ACEITE	FRUTA DEL TIEMPO + COLINES
DE LA CASA (lechuga, tomate, aceitunas, piña)	MEDITERRÁNEA (lechuga, tomate, queso, aceitunas negras, ajo, orégano)	ANDALUSÍ (lechuga, pasas, vinagreta con miel y albahaca, huevo duro)	ARCO IRIS (lechuga, tomate, zanahoria rallada, remolacha rallada, maíz)	DE LA ESTACIÓN (compuesta por hortalizas de las 4 temporadas)
ESPAGUETIS CON SALSA BOLOÑESA Y QUESO	JUDÍAS BLANCAS CON ARROZ Y VERDURAS	ARROZ CHINO TRES DELICIAS	PATATAS ESTOFADAS CON TERNERA JARDINERA	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA
TORTILLA DE SETAS	BACALAO AL HORNO	CARNE EN SALSA	BOLADILLOS DE COLIFLOR	FILETE DE POLLO EMPANADO
YOGUR NATURAL	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL	FRUTA DE TEMPORADA

PAN SEMI-INTEGRAL O BLANCO Y AGUA

MERIENDA

2-6 AÑOS

FRUTA + YOGUR + PAN CON ACEITE	FRUTA + LECHE + PAN CON ACEITE + JAMÓN YORK	FRUTA + YOGUR + PAN CON ACEITE	FRUTA + LECHE + PAN CON ACEITE + QUESO	FRUTA + YOGUR + BIZCOCHO CASERO
--------------------------------	---------------------------------------------	--------------------------------	----------------------------------------	---------------------------------

Semana
3

DESAYUNO

MEDIA MAÑANA

ENSALADA

1º PLATO

2º PLATO

POSTRE

LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

FRUTA + PAN CON ACEITE	FRUTA DEL TIEMPO + COLINES	FRUTA + PAN CON TOMATE NATURAL	FRUTA + PAN CON ACEITE	FRUTA DEL TIEMPO + COLINES
DE LA CASA (lechuga, tomate, aceitunas, piña)	MEDITERRÁNEA (lechuga, tomate, queso, aceitunas negras, ajo, orégano)	ANDALUSÍ (lechuga, pasas, vinagreta con miel y albahaca, huevo duro)	ARCO IRIS (lechuga, tomate, zanahoria rallada, remolacha rallada, maíz)	DE LA ESTACIÓN (compuesta por hortalizas de las 4 temporadas)
MACARRONES CON PISTO (tomate casero y queso gratinado)	LENTEJAS GUIADAS CON ARROZ Y VERDURAS	CAZUELA DE ARROZ CON RAPE	PATATAS GUIADAS CON ALMENDRAS (AJO POLLO)	SOPA DE PICADILLO CON FIDEOS Y ZANAHORIA
TORTILLA DE CALABACÍN	PESCADO BLANCO AL HORNO	VERDURAS GRATINADAS	ROLLITOS DE JAMÓN YORK Y QUESO	ALBÓNDIGAS EN SALSAS
YOGUR NATURAL	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL	FRUTA DE TEMPORADA

PAN SEMI-INTEGRAL O BLANCO Y AGUA

MERIENDA

2-6 AÑOS

FRUTA + YOGUR + PAN CON ACEITE	FRUTA + LECHE + PAN CON ACEITE + JAMÓN YORK	FRUTA + YOGUR + PAN CON ACEITE	FRUTA + LECHE + PAN CON ACEITE + QUESO	FRUTA + YOGUR + BIZCOCHO CASERO
--------------------------------	---------------------------------------------	--------------------------------	----------------------------------------	---------------------------------

Semana
4

DESAYUNO

MEDIA MAÑANA

ENSALADA

1º PLATO

2º PLATO

POSTRE

LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

FRUTA + PAN CON ACEITE	FRUTA DEL TIEMPO + COLINES	FRUTA + PAN CON TOMATE NATURAL	FRUTA + PAN CON ACEITE	FRUTA DEL TIEMPO + COLINES
DE LA CASA (lechuga, tomate, aceitunas, piña)	MEDITERRÁNEA (lechuga, tomate, queso, aceitunas negras, ajo, orégano)	ANDALUSÍ (lechuga, pasas, vinagreta con miel y albahaca, huevo duro)	ARCO IRIS (lechuga, tomate, zanahoria rallada, remolacha rallada, maíz)	DE LA ESTACIÓN (compuesta por hortalizas de las 4 temporadas)
VERBENA DE PASTA (Cebolla, calabacín, zanahoria, pimiento y orégano)	POTAJE DE GARBANZOS Y HORTALIZAS DE LA ESTACIÓN	ARROZ CON CHAMPIÑONES	PATATAS MARINERAS CON PESCADO BLANCO Y ALMEJAS	CREMA DE ZANAHORIAS, PUERROS Y PATATA
TORTILLA DE JAMÓN SERRANO	BACALÁILLAS FRITAS	POLLO ASADO AL LIMÓN	EMSPANADILLAS CASERAS DE VERDURAS	FILETE RUSO
YOGUR NATURAL	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL	FRUTA DE TEMPORADA

PAN SEMI-INTEGRAL O BLANCO Y AGUA

MERIENDA

2-6 AÑOS

FRUTA + YOGUR + PAN CON ACEITE	FRUTA + LECHE + PAN CON ACEITE + JAMÓN YORK	FRUTA + YOGUR + PAN CON ACEITE	FRUTA + LECHE + PAN CON ACEITE + QUESO	FRUTA + YOGUR + BIZCOCHO CASERO
--------------------------------	---------------------------------------------	--------------------------------	----------------------------------------	---------------------------------

Semana
5

LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

DESAYUNO
MEDIA MAÑANA

ENSALADA

1º PLATO

2º PLATO

POSTRE

FRUTA + PAN CON ACEITE	FRUTA DEL TIEMPO + COLINES	FRUTA + PAN CON TOMATE NATURAL	FRUTA + PAN CON ACEITE	FRUTA DEL TIEMPO + COLINES
DE LA CASA (lechuga, tomate, aceitunas, piña)	MEDITERRÁNEA (lechuga, tomate, queso, aceitunas negras, ajo, orégano)	ANDALUSÍ (lechuga, pasas, vinagreta con miel y albahaca, huevo duro)	ARCO IRIS (lechuga, tomate, zanahoria rallada, remolacha rallada, maíz)	DE LA ESTACIÓN (compuesta por hortalizas de las 4 temporadas)
ESPAGUETIS CARBONARA	LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS	CAZUELA DE FIDEOS CON PESCADO	PATATAS GUIADAS CON TERNERA Y VERDURAS	CREMA DE VERDURAS
TORTILLA DE PAVO	PESCADO BLANCO AL HORNO	BERENJENAS GRATINADAS	HUEVOS RELLENOS	POLLO ASADO
YOGUR NATURAL	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL	FRUTA DE TEMPORADA

PAN SEMI-INTEGRAL O BLANCO Y AGUA

MERIENDA
2-6 AÑOS

FRUTA + YOGUR + PAN CON ACEITE	FRUTA + LECHE + PAN CON ACEITE + JAMÓN YORK	FRUTA + YOGUR + PAN CON ACEITE	FRUTA + LECHE + PAN CON ACEITE + QUESO	FRUTA + YOGUR + BIZCOCHO CASERO
--------------------------------	---------------------------------------------	--------------------------------	----------------------------------------	---------------------------------

- Todos los menús son elaborados diariamente por nuestro equipo de cocina.
- La elaboración, almacenamiento y manipulación de alimentos se realizan bajo el sistema de calidad y sometido a revisiones periódicas.
- El diseño de menú está supervisado por profesionales de la nutrición, teniendo en cuenta las necesidades y edades de nuestro alumnado.
- Las calorías y cantidades están adaptadas a cada edad y manteniendo el equilibrio óptimo entre la ingesta de grasas, proteínas e hidratos de carbono.
- Los productos, alimentos y marcas son seleccionados previo análisis profesional y bajo los estándares de máxima calidad.
- Las frutas, verduras y hortalizas se incluyen en la elaboración de los distintos platos según la temporada.
- Contemplamos dietas especiales, alergias e intolerancias, al igual que dietas "blandas" para casos puntuales en que así se necesiten.

ESPECIFICACIONES GRUPO 2-3 AÑOS (CLASE AMARILLA)

- No se consumen frutos secos. El yogur es siempre natural y casero, tanto al mediodía como en la merienda.
- Durante el primer trimestre, se les ofrece fruta en forma de papilla. Posteriormente, a la merienda diaria se le añade también una pieza de fruta.
- Algunos ingredientes de primer y segundo plato se introducen de forma gradual educando el gusto, y otros se adaptan también por seguridad (ejemplo: pescado sin espina).
- Diariamente se informa sobre la ingesta de alimentos del alumnado.

