

CEIP DOCTOR JUAN NEGRIN

Menú Basal - FEBRERO - CURSO 2017 / 2018

	LUNES 2	MARTES 8	MIÉRCOLES 3	JUEVES 1	VIERNES 2
COMIDA				MACARRONES CON QUESO ALBONDIGAS EN SALSA CON ARROZ FRUTA , PAN.	CREMA DE CALABAZA PIZZA DE JAMON Y ATUN YOGUR, PAN.
	LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
COMIDA	ARROZ CON VERDURAS CHURROS DE PESCADO CON ENSALADA FRUTA NATURAL	POTAJE DE JUDIAS MUSLO DE POLLO AL LAUREL CON PAPAS GELATINA, PAN.	CREMA DE CALABAZA CARNE EN SALSA CON ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL	PURE DE ESPINACAS TORTILLA ESPAÑOLA CON TOMATE ALIÑADO FRUTA NATURAL, PAN.	CALDO DE PAPAS SPAGUETTY A LA BOLOGNESA YOGUR, PAN.
	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 1	VIERNES 16
COMIDA	DIA DE FIESTA	DIA DE FIESTA	DIA DE FIESTA	POTAJE DE VERDURAS VARITAS DE MERLUZA CON ENSALADA FRUTA NATURAL	PURE DE LENTEJAS ARROZ CON POLLO YOGUR, PAN
	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
COMIDA	SOPA DE PESCADO ARROZ A LA MARINERA FRUTA NATURAL, PAN	CREMA DE GUISANTE PESCADO CON MOJO VERDE PAPAS SANCOCHADAS NATILLA, PAN.	RANCHO CANARIO TORTILLA A LA PAISANA FRUTA NATURAL	POTAJE DE BERROS MACARRONES CON ATUN FRUTA NATURAL, PAN.	CREMA DE CALABAZA Y COL JAMONCITO DE POLLO VERDURITAS SALTEADAS YOGUR, PAN
	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28		
COMIDA	CREMA DE VERDURAS POLLO AL ROMERO MENESTRA DE VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN	POTAJE DE ACELGA TALLARIN THAI HELADO, PAN.	JUDIAS, PAPAS Y FIDEO ATUN EN ADOBO CON PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL, PAN		

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

- Inmaculada Gea, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

