

LUNES 3	MARTES 4	MIERCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
Macarrones con tomate 	Paella de pescado 	Sopa de pollo con fideos 	Salmorejo 	Crema de calabaza
Tortilla de patata con ensalada lechuga, zanahoria y olivas 	Merluza al horno en salsa de zanahoria con mix de verduras 	Hamburguesa mixta a la plancha con patatas 	Magro de cerdo a la jardinera (zanahoria, cebolla y pimiento) con verduras 	Nuggets de pollo con ensalada 
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt 

Energía: 798 kcal. Lípidos: 53,9 g. Ácidos Grasos Saturados: 6,8 g. Hidratos de carbono: 52,5 g. Azúcares: 17,1 g. Proteínas: 23,1 g. Sal: 1,7 g. - - Valoración calculada según Documento de Consentimiento sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.

LUNES 10	MARTES 11	MIERCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
Paella de carne 	Patatas revolconas	Lentejas estofadas 	Sopa de pollo con fideos 	Espaguetis boloñesa 
Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate 	Jamonicitos de pollo al horno en su jugo con verduras salteadas 	San Jacobo con ensalada guarnición 	Cocido 	Salchichas Frankfurt al vino blanco con patatas fritas 
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt 

Energía: 556 kcal. Lípidos: 35,8 g. Ácidos Grasos Saturados: 7,7 g. Hidratos de carbono: 37,6 g. Azúcares: 14,7 g. Proteínas: 18,3 g. Sal: 2,6 g. - - Valoración calculada según Documento de Consentimiento sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.

LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
Crema de zanahoria	Patatas guisadas con carne de cerdo 	Alubias blancas al estilo casero 	Ensalada de pasta 	Arroz tres delicias 
Albóndigas caseras de cerdo en salsa hortelana con verduras 	Merluza en salsa verde con zanahoria 	Tortilla de patata 	Lomo adobado al horno con patatas 	Croquetas de jamón con ensalada 
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt 

Energía: 492 kcal. Lípidos: 27,5 g. Ácidos Grasos Saturados: 7,3 g. Hidratos de carbono: 33,8 g. Azúcares: 16,2 g. Proteínas: 23,0 g. Sal: 1,2 g. - - Valoración calculada según Documento de Consentimiento sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.

LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Macarrones con tomate 	Lentejas estofadas 	Crema de verduras 		
Pizza de jamón York y queso con ensalada de lechuga y tomate 	Tortilla francesa con ensalada 	Palitos de merluza Ensalada mixta 		
Fruta	Fruta	Fruta		

Energía: 276 kcal. Lípidos: 7,7 g. Ácidos Grasos Saturados: 1,6 g. Hidratos de carbono: 40,6 g. Azúcares: 12,9 g. Proteínas: 9,2 g. Sal: 1,5 g. - - Valoración calculada según Documento de Consentimiento sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.

LUNES 1	MARTES 2	MIERCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5

Energía: . Lípidos: . Ácidos Grasos Saturados: . Hidratos de carbono: . Azúcares: . Proteínas: . Sal: . - - Valoración calculada según Documento de Consentimiento sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.

En todos los menús se incluye agua y pan.



Cumpliendo el RD 1420/2006 todo producto de la pesca para consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido previamente congelado.

LUNES 3	MARTES 4	MIERCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
Macarrones blancos hervidos 	Paella de pescado 	Sopa de pollo con fideos 	Acelgas al estilo casero	Coliflor al estilo casero 
Tortilla de patata 	Merluza al horno 	Contramuslo de pollo al horno con patatas 	Magro de cerdo a la plancha	Pechuga de pollo a la plancha
Fruta apta	Fruta apta	Fruta apta	Fruta apta	Yogurt desnatado natural 
LUNES 10	MARTES 11	MIERCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
Paella de carne 	Patatas revolconas	Acelgas al estilo casero	Sopa de pollo con fideos 	Patatas fritas
Tortilla francesa 	Jamonicos de pollo al horno en su jugo 	Lomo asado 	Magro de cerdo a la plancha	Pechuga de pavo a la plancha
Fruta apta	Fruta apta	Fruta apta	Fruta apta	Yogurt desnatado natural 
LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
Sopa casera de ave 	Patatas guisadas con carne de cerdo 	Brócoli al estilo casero	Ensalada de pasta 	Arroz tres delicias 
Cinta de lomo de cerdo al horno 	Merluza en salsa verde 	Tortilla de patata 	Lomo adobado al horno con patatas 	Pechuga de pollo a la plancha
Fruta apta	Fruta apta	Fruta apta	Fruta apta	Yogurt desnatado natural 
LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Macarrones blancos hervidos 	Acelgas al estilo casero	Sopa casera de ave 		
Pavo salteado con ajetes	Tortilla francesa 	Merluza al horno 		
Fruta apta	Fruta apta	Fruta apta		
LUNES 1	MARTES 2	MIERCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5

En todos los menús se incluye agua y pan.



Cumpliendo el RD 1420/2006 todo producto de la pesca para consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido previamente congelado.

LUNES 3	MARTES 4	MIERCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
Macarrones con tomate 	Paella de pescado 	Sopa casera de pollo 	Acelgas al estilo casero	Crema de calabaza
Lomo asado con ensalada lechuga, zanahoria y olivas 	Merluza al horno en salsa de zanahoria con mix de verduras 	Hamburguesa mixta a la plancha con patatas 	Magro de cerdo a la jardinera (zanahoria, cebolla y pimiento) con verduras 	Pechuga de pollo a la plancha
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt 
LUNES 10	MARTES 11	MIERCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
Paella de carne 	Patatas revolconas	Lentejas estofadas 	Sopa casera de pollo 	Espaguetis con verduras
Merluza a la plancha con ensalada de lechuga y tomate 	Jamonicos de pollo al horno en su jugo con verduras salteadas 	Lomo asado con ensalada guarnición 	Cocido 	Salchichas Frankfurt al vino blanco con patatas fritas 
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt 
LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
Crema de zanahoria	Patatas guisadas con carne de cerdo 	Alubias blancas al estilo casero 	Acelgas al estilo casero	Arroz tres delicias 
Cinta de lomo de cerdo al horno con verduras 	Merluza en salsa verde con zanahoria 	Pavo salteado con ajetes	Lomo adobado al horno con patatas 	Pechuga de pollo a la plancha con ensalada 
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt 
LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Macarrones con tomate 	Lentejas estofadas 	Crema de verduras 		
Pavo salteado con ajetes	Lomo asado con ensalada 	Merluza al horno Ensalada mixta 		
Fruta	Fruta	Fruta		
LUNES 1	MARTES 2	MIERCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5

En todos los menús se incluye agua y pan.



Cumpliendo el RD 1420/2006 todo producto de la pesca para consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido previamente congelado.

LUNES 3	MARTES 4	MIERCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
Macarrones con tomate 	Paella de pescado   	Sopa de pollo con fideos  	Salmorejo 	Crema de calabaza
Tortilla de patata con ensalada de lechuga, zanahoria y olivas  	Merluza al horno en salsa de zanahoria con mix de verduras    	Contramuslo de pollo al horno con patatas 	Magro de cerdo a la jardinera (zanahoria, cebolla y pimienta) 	Pechuga de pollo a la plancha
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt 
LUNES 10	MARTES 11	MIERCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
Paella de verduras  	Patatas revolconas	Acelgas al estilo casero 	Sopa de pollo con fideos  	Espaguetis con verduras  
Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate  	Jamoncitos de pollo al horno en su jugo 	Lomo asado con ensalada guarnición 	Magro de cerdo a la plancha	Pechuga de pavo a la plancha con patatas fritas
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt 
LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
Crema de zanahoria	Patatas guisadas con carne de cerdo 	Coliflor al estilo casero 	Ensalada de pasta    	Arroz con champiñones 
Cinta de lomo de cerdo al horno	Merluza en salsa verde con zanahoria   	Tortilla de patata 	Lomo al horno con patatas 	Pechuga de pollo a la plancha con ensalada 
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt 
LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Macarrones con tomate 	Acelgas al estilo casero 	Crema de verduras (*)		
Pavo salteado con ajetes	Tortilla francesa con ensalada  	Merluza al horno Ensalada mixta    		
Fruta	Fruta	Fruta		
LUNES 1	MARTES 2	MIERCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5

En todos los menús se incluye agua y pan.



Cumpliendo el RD 1420/2006 todo producto de la pesca para consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido previamente congelado.

COLEGIO STA MARIA DEL VALLE

JUNIO 2023 SIN LEGUMBRE-FRUTOS DE CASCARA-GUISANTE-KIWI



LUNES 3	MARTES 4	MIERCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
Macarrones con tomate 	Paella de pescado   	Sopa de pollo con fideos  	Salmorejo 	Crema de calabaza
Tortilla de patata con ensalada de lechuga, zanahoria y olivas  	Merluza al horno en salsa de zanahoria con mix de verduras    	Contramuslo de pollo al horno con patatas 	Magro de cerdo a la jardinera (zanahoria, cebolla y pimiento) 	Pechuga de pollo a la plancha
Fruta apta	Fruta apta	Fruta apta	Fruta apta	Yogurt desnatado natural 
LUNES 10	MARTES 11	MIERCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
Paella de verduras  	Patatas revolconas	Acelgas al estilo casero 	Sopa de pollo con fideos  	Espaguetis con verduras  
Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate  	Jamonicos de pollo al horno en su jugo 	Lomo asado con ensalada guarnición 	Magro de cerdo a la plancha	Pechuga de pavo a la plancha con patatas fritas
Fruta apta	Fruta apta	Fruta apta	Fruta apta	Yogurt desnatado natural 
LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
Crema de zanahoria	Patatas guisadas con carne de cerdo 	Coliflor al estilo casero 	Ensalada de pasta    	Arroz con champiñones 
Cinta de lomo de cerdo al horno	Merluza en salsa verde con zanahoria   	Tortilla de patata 	Lomo al horno con patatas 	Pechuga de pollo a la plancha con ensalada 
Fruta apta	Fruta apta	Fruta apta	Fruta apta	Yogurt desnatado natural 
LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Macarrones con tomate 	Acelgas al estilo casero 	Crema de verduras (*)		
Pavo salteado con ajetes	Tortilla francesa con ensalada  	Merluza al horno Ensalada mixta    		
Fruta apta	Fruta apta	Fruta apta		
LUNES 1	MARTES 2	MIERCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5

En todos los menús se incluye agua y pan.



Cumpliendo el RD 1420/2006 todo producto de la pesca para consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido previamente congelado.

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
Macarrones con tomate 	Paella de pescado 	Sopa de pollo con fideos 	Salmorejo 	Crema de calabaza
Tortilla de patata con ensalada de lechuga, zanahoria y olivas 	Merluza al horno en salsa de zanahoria con mix de verduras 	Hamburguesa mixta a la plancha con patatas 	Magro de cerdo a la jardinera (zanahoria, cebolla y pimiento) con verduras 	Nuggets de pollo con ensalada 
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt 

Energía: 798 kcal. Lípidos: 53,9 g. Ácidos Grasos Saturados: 6,8 g. Hidratos de carbono: 52,5 g. Azúcares: 17,1 g. Proteínas: 23,1 g. Sal: 1,7 g. - - Valoración calculada según Documento de Consentimiento sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.

LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
Paella de carne 	Patatas revolconas	Lentejas estofadas 	Sopa de pollo con fideos 	Espaguetis boloñesa 
Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate 	Jamoncitos de pollo al horno en su jugo con verduras salteadas 	San Jacobo con ensalada guarnición 	Cocido 	Salchichas Frankfurt al vino blanco con patatas fritas 
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt 

Energía: 556 kcal. Lípidos: 35,8 g. Ácidos Grasos Saturados: 7,7 g. Hidratos de carbono: 37,6 g. Azúcares: 14,7 g. Proteínas: 18,3 g. Sal: 2,6 g. - - Valoración calculada según Documento de Consentimiento sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.

LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
Crema de zanahoria	Patatas guisadas con carne de cerdo 	Alubias blancas al estilo casero 	Ensalada de pasta 	Arroz tres delicias 
Albóndigas caseras de cerdo en salsa hortelana con verduras 	Merluza en salsa verde con zanahoria 	Tortilla de patata 	Lomo adobado al horno con patatas 	Croquetas de jamón con ensalada 
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt 

Energía: 492 kcal. Lípidos: 27,5 g. Ácidos Grasos Saturados: 7,3 g. Hidratos de carbono: 33,8 g. Azúcares: 16,2 g. Proteínas: 23,0 g. Sal: 1,2 g. - - Valoración calculada según Documento de Consentimiento sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.

LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Macarrones con tomate 	Lentejas estofadas 	Crema de verduras 		
Pizza de jamón York y queso con ensalada de lechuga y tomate 	Tortilla francesa con ensalada 	Palitos de merluza Ensalada mixta 		
Fruta	Fruta	Fruta		

Energía: 276 kcal. Lípidos: 7,7 g. Ácidos Grasos Saturados: 1,6 g. Hidratos de carbono: 40,6 g. Azúcares: 12,9 g. Proteínas: 9,2 g. Sal: 1,5 g. - - Valoración calculada según Documento de Consentimiento sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5

Energía: . Lípidos: . Ácidos Grasos Saturados: . Hidratos de carbono: . Azúcares: . Proteínas: . Sal: . - - Valoración calculada según Documento de Consentimiento sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.

En todos los menús se incluye agua y pan.



Cumpliendo el RD 1420/2006 todo producto de la pesca para consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido previamente congelado.