MENÚ BASAL OCTUBRE 2024

MARTES MIÉRCOLES JUEVES Alubias pintas guisadas Brócoli rehogado con zanahoria Macarrones con salsa de tomate Patatas quisadas con magro Merluza en salsa menier Filete de pollo en su jugo con ajo y perejil Croquetas de bacalao y empanadillas de Hamburguesa mixta a la plancha Ensalada de lechuga Patatas fritas Salteado campestre de verduras Fruta del tiempo Fruta del tiempo Fruta del tiempo Ensalada de lechuga y zanahoria Pan Pan Yogur sabor Pan (6,7,14,1,4)(14,1,6)(1,3,6)Pan (14,1,4,7,6)726 Kcal 26,9g Prot 28,6g Lip 78,9g 711 Kcal 41,8g Prot 19,7g Lip 99,8g 664 Kcal 32,6g Prot 15,3g Lip 74g Hc 672 Kcal 19,4g Prot 24,4g Lip 72,1g Sopa de cocido Judías verdes rehogadas con Crema de zanahoria Lentejas a la riojana Fideuá de pollo y verdura Cocido completo:ternera, pollo, cerdo zanahoria/crema Abadejo a la romana Revuelto de jamón york Filete de pollo al limón Repollo rehogado Lomo de cerdo a la madrileña Ensalada de lechuga Patatas dado Ensalada de lechuga, zanahoria y Fruta del tiempo Tomate concassé Fruta del tiempo aceitunas verdes Yogur sabor Pan Fruta del tiempo Pan integral Pan Fruta del tiempo Pan (1,3,6,7,14)(6.7,14,1,3,4)Pan (14,1,7,3)(14,1,3,6)(1,3,6,7,14)712 Kcal 34,9g Prot 27,5g Lip 79,5g 614 Kcal 24,2g Prot 16,2g Lip 73,3g 653 Kcal 29,6g Prot 23,1g Lip 73,6g 605 Kcal 33,8g Prot 14,7g Lip 61,5g 746 Kcal 45,5g Prot 24,7g Lip 82,6g Crema de calabacín Coditos a la napolitana con queso Arroz con salsa de tomate Fabada asturiana Sopa de ave con fideos Jamoncitos de pollo en salsa Huevo frito Delicias de calamar Palometa con tomate Albóndigas mixtas en salsa Arroz pilaf Patatas fritas Ensalada de lechuga, tomate y queso Zanahoria asada Patatas asadas al horno Fruta del tiempo Fruta del tiempo Fruta del tiempo Fruta del tiempo Yogur sabor Pan Pan Pan Pan (14,1,6)(3,14,1,6)(6,7,1,4,12,3,14)(1,3,6)(1,7,4,14,6)647 Kcal 20,3g Prot 17,6g Lip 57,7g 728 Kcal 47,3g Prot 28,5g Lip 66,6g 744 Kcal 37,5g Prot 15,7g Lip 82,9g 695 Kcal 21,1g Prot 24,1g Lip 94,2g 619 Kcal 22,4g Prot 25,5g Lip 65g Hc Sopa de cocido Crema de verduras (calabacín, acelga y Arroz tres delicias (huevo, jamón y Espirales con salsa de tomate y chorizo Lentejas estofadas (calabacín y Cocido completo:ternera, pollo, cerdo zanahoria) guisante) Tortilla de patata zanahoria) Repollo rehogado Lasaña de boloñesa mixta (pollo y cerdo) Ensalada de lechuga y zanahoria Filete de merluza empanado Fajita de pollo y verduras Fruta del tiempo Ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta del tiempo Ensalada de lechuga Patatas chips Pan Fruta del tiempo Fruta del tiempo Pan Yogur sabor (1,3,6,7,14)Pan (1,6,7,3,14)Pan integral (14,1,7,6)(3,6,1,4,12,14)(6,14,1,7,3)766 Kcal 17,6g Prot 27,2g Lip 712 Kcal 34,9g Prot 27,5g Lip 79,5g 671 Kcal 22,4g Prot 9,2g Lip 110,7g 762 Kcal 22g Prot 29,2g Lip 76,2g 713 Kcal 38g Prot 17,1g Lip 89,9g Hc Crema de calabaza Espaquetis con salsa aurora Alubias blancas quisadas Arroz hortelano (j.verde, calabacín y San Jacobo Merluza en salsa verde Huevo frito zanahoria) Patatas panadera **Guisantes salteados** Pisto manchego Salchichas de pollo y pavo al grill Gelatina de fresa Fruta del tiempo Fruta del tiempo Ensalada de lechuga y manzana Pan Pan Pan Fruta del tiempo (14,1,6,7)(1,7,4,6)(6,7,14,3,1)Pan (14,1,6)690 Kcal 27,2g Prot 18,2g Lip 90g Hc 735 Kcal 32,3g Prot 30,5g Lip 71,2g 647 Kcal 14,1g Prot 23,9g Lip 84,2g 695 Kcal 25,1g Prot 24,1g Lip 87,7g 7 8 9 10 11

SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE



LÁCTEO

CEREAL

FRUTA



Leche Yogur Queso

Cuajada

Requesón



Pan blanco Pan Integral Cereales sin azucarar Gallletas integrales



Fruta fresca Entera Tomate.

OTROS



Aceite de Oliva (2 veces/semana) Compota de frutas naturales y/o Mie (2 veces/semana) Frutos secos



SUGERENCIAS DE CENA

SICOMES



Cereales / Legumbre



Verduras cocinadas Hortalizas crudas















Pescado / huevo o Ensaladas variadas / verduras rehogadas

PUEDES CENAR





Lácteos naturales o Fruta fresca

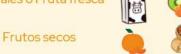


Fruta fresca o Frutos secos

























Fruta fresca

Imprescindibles del OTOÑO





Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020. Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado. Menú supervisado por la Dirección del Centro





Una alimentación completa y equilibrada mantiene la salud y previene enfermedades. Se consigue con una dieta variada que incluya todos los grupos de alimentos. Si los niños empiezan desde el principio a comer de todo, se acostumbran para siempre.

