

DE LA CONSOLACIÓN BURRIANA

El presente menú ha sido calibrado y revisado por dietista colegiado CV00639

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes															
Primero	Sopa de Ave con Fideos	Crema de Guisantes	Lentejas Riojana	Arroz Blanco con Tomate	Macarrones Bolognesa															
Segundo	Lomo a la Plancha con Verduras	Hamburguesa de Pollo con Patatas	Crujiente de Rosada con Mahonesa	Fiambre Variado de Pavo	Tortilla Francesa con Croquetas															
	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada															
Postre	Manzana	Melocotón en Almíbar	Yogur Natural Azucarado Danone	Plátano	Naranja															
	Leche	Leche	Fruta Variada	Leche	Zumo de Melocotón															
	Valor Nutricional				Valor Nutricional				Valor Nutricional				Valor Nutricional							
	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)
	532	28	71	17	600	31	70	22	545	19	72	20	559	24	51	30	548	23	49	27
Propuesta cenas	Ensalada variada. Filetes de sardina con patata horno. Pan y fruta.	Sopa de sémola. Tortilla francesa. Pan y fruta	Pechuga plancha con salsa de tomate, patata y zanahoria baby. Pan y fruta.	Ensalada variada. Huevo cocido con tomate. Pan y yogur	Pescado blanco al horno con patata y berenjena. Pan y fruta															

(Valorado para la etapa de INFANTIL) 1ª semana (Del 2 al 5 y del 29 al 30 de noviembre de 2021)

Información nutricional valorada para la etapa de INFANTIL:

La combinación de platos que ofrecemos en nuestros menús cubre las necesidades calóricas y nutricionales de todos los niños del Centro. Nuestros menús están totalmente **equilibrados**, al contar desde hace más de diez años con el asesoramiento de especialistas en nutrición a la hora de realizarlos. Una dieta correcta es aquella que aporta la cantidad de calorías necesarias, repartidas correctamente en grupos de alimentos y que, al mismo tiempo, asegura una cantidad de vitaminas y oligoelementos. Estamos a su disposición para aclarar cuantas dudas les surjan sobre lo que comen sus hijos en este Centro (cantidades, productos, marcas, etc.). **La fruta variada** incluye: Pera, Plátano, Manzana, Naranja y Fruta de temporada. **La Ensalada** incluye: Lechuga, Tomate, Aceitunas, Maiz y Zanahoria rallada. El presente menú ha sido calibrado y revisado por Dietista Colegiado CV00639. **Información sobre alérgenos:** Está a su disposición ficha relativa a los alérgenos de cada menú diario con el correspondiente desglose por alimentos de cada plato servido en este Centro. **Menú Colegial, S.L. 687-475432**

DE LA CONSOLACIÓN BURRIANA

El presente menú ha sido calibrado y revisado por dietista colegiado CV00639

Información nutricional valorada para la etapa de INFANTIL:

La combinación de platos que ofrecemos en nuestros menús cubre las necesidades calóricas y nutricionales de todos los niños del Centro. Nuestros menús están totalmente **equilibrados**, al contar desde hace más de diez años con el asesoramiento de especialistas en nutrición a la hora de realizarlos. Una dieta correcta es aquella que aporta la cantidad de calorías necesarias, repartidas correctamente en grupos de alimentos y que, al mismo tiempo, asegura una cantidad de vitaminas y oligoelementos. Estamos a su disposición para aclarar cuantas dudas les surjan sobre lo que comen sus hijos en este Centro (cantidades, productos, marcas, etc.). **La fruta variada** incluye: Pera, Plátano, Manzana, Naranja y Fruta de temporada. La **Ensalada** incluye: Lechuga, Tomate, Aceitunas, Maiz y Zanahoria rallada. El presente menú ha sido calibrado y revisado por Dietista Colegiado CV00639. **Información sobre alérgenos:** Está a su disposición ficha relativa a los alérgenos de cada menú diario con el correspondiente desglose por alimentos de cada plato servido en este Centro. **Menú Colegial, S.L. 687-475432**

DE LA CONSOLACIÓN BURRIANA

El presente menú ha sido calibrado y revisado por dietista colegiado CV00639

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes														
Primero	Sopa de Cocido con Huevo Duro y Garbanzos	Crema de Legumbres	Espaguete Carbonara / Bolognesa	Paella Valenciana	Sopa de Marisco														
Segundo	Solomillo Pollo con Menestra de Verduras Ensalada	Albóndigas con Salsa de Tomate Ensalada	Merluza Romana Ensalada	Jamón York y Queso Ensalada	Tortilla de Patata Ensalada														
Postre	Plátano Leche	Manzana Leche	Yogur Sabores Danone Fruta Variada	Melón Leche	Naranja Zumo de Melocotón														
	Valor Nutricional				Valor Nutricional				Valor Nutricional				Valor Nutricional						
	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)			
	575	34	66	25	574	20	59	30	577	26	77	19	673	27	93	22	495	25	45
Propuesta cenas	Pescado blanco guisado con guisantes. Pan y fruta.	Ensalada variada. Tortilla de calabacín y cebolla. Pan y fruta.	Judías verdes salteadas con jamón. Chuletas de pavo plancha. Pan y yogur	Sopa de fideos. Pechuga a la plancha con verduras. Pan y fruta	Crema de verduras. Muslo de pollo deshuesado a la plancha. Pan y fruta.														

Información nutricional valorada para la etapa de INFANTIL:

La combinación de platos que ofrecemos en nuestros menús cubre las necesidades calóricas y nutricionales de todos los niños del Centro. Nuestros menús están totalmente **equilibrados**, al contar desde hace más de diez años con el asesoramiento de especialistas en nutrición a la hora de realizarlos. Una dieta correcta es aquella que aporta la cantidad de calorías necesarias, repartidas correctamente en grupos de alimentos y que, al mismo tiempo, asegura una cantidad de vitaminas y oligoelementos. Estamos a su disposición para aclarar cuantas dudas les surjan sobre lo que comen sus hijos en este Centro (cantidades, productos, marcas, etc.). **La fruta variada** incluye: Pera, Plátano, Manzana, Naranja y Fruta de temporada. **La Ensalada** incluye: Lechuga, Tomate, Aceitunas, Maíz y Zanahoria rallada. El presente menú ha sido calibrado y revisado por Dietista Colegiado CV00639. **Información sobre alérgenos:** Está a su disposición ficha relativa a los alérgenos de cada menú diario con el correspondiente desglose por alimentos de cada plato servido en este Centro. **Menú Colegial, S.L. 687-475432**

DE LA CONSOLACIÓN BURRIANA

El presente menú ha sido calibrado y revisado por dietista colegiado CV00639

(Valorado para la etapa de INFANTIL) 2ª Semana (Del 8 al 12 de noviembre de 2021)

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes															
Primero	Lentejas con Verduras	Crema de Olleta	Sopa Castellana	Arroz Blanco con Tomate	Fideuà del Senyoret															
Segundo	Bocaditos de Bacalao con Mahonesa Ensalada	Escalope de Lomo con Cous-Cous Ensalada	Contramuslo de Pollo al Horno con Champiñones Ensalada	Minihamburguesa con Patatas -- Huevo Frito con Bacon Ensalada	Fiambre de Pavo Ensalada															
Postre	Naranja Zumo de Melocotón	Plátano Leche	Yogur Natural Azucarado Danone Fruta Variada	Manzana Leche	Melocotón y Piña en su Jugo Leche															
	Valor Nutricional				Valor Nutricional															
	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)
	539	22	55	24	554	30	68	20	527	30	58	21	677	24	75	31	548	26	52	26
Propuesta cenas	Menestra de verduras. Jamón York y Queso Fresco. Pan y fruta.	Hervido valenciano. Tortilla francesa. Pan y fruta.	Ensalada variada. Pescado blanco con limón y alcachofas. Pan y fruta.	Ensalada variada. Fajita rellena de atún y tomate. Pan y yogur.	Crema de verduras. Pescado azul con tomate natural. Pan y fruta.															

Información nutricional valorada para la etapa de INFANTIL:

La combinación de platos que ofrecemos en nuestros menús cubre las necesidades calóricas y nutricionales de todos los niños del Centro. Nuestros menús están totalmente **equilibrados**, al contar desde hace más de diez años con el asesoramiento de especialistas en nutrición a la hora de realizarlos. Una dieta correcta es aquella que aporta la cantidad de calorías necesarias, repartidas correctamente en grupos de alimentos y que, al mismo tiempo, asegura una cantidad de vitaminas y oligoelementos. Estamos a su disposición para aclarar cuantas dudas les surjan sobre lo que comen sus hijos en este Centro (cantidades, productos, marcas, etc.). **La fruta variada** incluye: Pera, Plátano, Manzana, Naranja y Fruta de temporada. **La Ensalada** incluye: Lechuga, Tomate, Aceitunas, Maiz y Zanahoria rallada. El presente menú ha sido calibrado y revisado por Dietista Colegiado CV00639. **Información sobre alérgenos:** Está a su disposición ficha relativa a los alérgenos de cada menú diario con el correspondiente desglose por alimentos de cada plato servido en este Centro. **Menú Colegial, S.L. 687-475432**

DE LA CONSOLACIÓN BURRIANA

El presente menú ha sido calibrado y revisado por dietista colegiado CV00639

(Valorado para la etapa de INFANTIL) 3ª Semana (Del 15 al 19 de noviembre de 2021).

	Lunes				Martes				Miércoles				Jueves				Viernes			
Primero	Sopa de Jamón y Pollo con Fideos				Crema de Verduras				Arroz al Honro				Guisado de Alubias con Verduras				Espirales Bolognesa			
Segundo	Longanizas de Magro con Salsa de Tomate				Pechuga Plancha con Salsa de Manzana y Bolita de Arroz				Entremés Variado				Merluza en Tempura				Tortilla Francesa con Rollito de Pavo			
	Ensalada				Ensalada				Ensalada				Ensalada				Ensalada			
Postre	Plátano				Melón				Danonino Fresa				Manzana				Naranja			
	Leche				Leche				Fruta Variada				Leche				Zumo de Melocotón			
	Valor Nutricional				Valor Nutricional				Valor Nutricional				Valor Nutricional				Valor Nutricional			
	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)
	554	25	60	25	544	30	74	17	600	27	71	24	460	27	49	19	537	25	55	24

Información nutricional valorada para la etapa de INFANTIL:

La combinación de platos que ofrecemos en nuestros menús cubre las necesidades calóricas y nutricionales de todos los niños del Centro. Nuestros menús están totalmente **equilibrados**, al contar desde hace más de diez años con el asesoramiento de especialistas en nutrición a la hora de realizarlos. Una dieta correcta es aquella que aporta la cantidad de calorías necesarias, repartidas correctamente en grupos de alimentos y que, al mismo tiempo, asegura una cantidad de vitaminas y oligoelementos. Estamos a su disposición para aclarar cuantas dudas les surjan sobre lo que comen sus hijos en este Centro (cantidades, productos, marcas, etc.). **La fruta variada** incluye: Pera, Plátano, Manzana, Naranja y Fruta de temporada. **La Ensalada** incluye: Lechuga, Tomate, Aceitunas, Maiz y Zanahoria rallada. El presente menú ha sido calibrado y revisado por Dietista Colegiado CV00639. **Información sobre alérgenos:** Está a su disposición ficha relativa a los alérgenos de cada menú diario con el correspondiente desglose por alimentos de cada plato servido en este Centro. **Menú Colegial, S.L. 687-475432**

DE LA CONSOLACIÓN BURRIANA

El presente menú ha sido calibrado y revisado por dietista colegiado CV00639

<p>Propuesta cenas</p>	<p>Verduras asadas. Tortilla de patata y cebolla. Pan y yogur.</p>	<p>Ensalada variada. Sepia estofada con patata y cebolla. Pan y fruta.</p>	<p>Ensalada variada. Bistec de potro con puré de patata. Pan y fruta.</p>	<p>Sopa de estrellitas. Queso Fresco con Tomate natural. Pan y fruta.</p>	<p>Crema de verduras varias. Pescado blanco con rodaja de calabacín. Pan y fruta.</p>
-------------------------------	--	--	---	---	---

(Valorado para la etapa de INFANTIL) 4ª Semana (Del 22 al 26 de noviembre de 2021).

Información nutricional valorada para la etapa de INFANTIL:

La combinación de platos que ofrecemos en nuestros menús cubre las necesidades calóricas y nutricionales de todos los niños del Centro. Nuestros menús están totalmente **equilibrados**, al contar desde hace más de diez años con el asesoramiento de especialistas en nutrición a la hora de realizarlos. Una dieta correcta es aquella que aporta la cantidad de calorías necesarias, repartidas correctamente en grupos de alimentos y que, al mismo tiempo, asegura una cantidad de vitaminas y oligoelementos. Estamos a su disposición para aclarar cuantas dudas les surjan sobre lo que comen sus hijos en este Centro (cantidades, productos, marcas, etc.). **La fruta variada** incluye: Pera, Plátano, Manzana, Naranja y Fruta de temporada. **La Ensalada** incluye: Lechuga, Tomate, Aceitunas, Maiz y Zanahoria rallada. El presente menú ha sido calibrado y revisado por Dietista Colegiado CV00639. **Información sobre alérgenos:** Está a su disposición ficha relativa a los alérgenos de cada menú diario con el correspondiente desglose por alimentos de cada plato servido en este Centro. **Menú Colegial, S.L. 687-475432**