

	Lunes				Martes				Miércoles				Jueves				Viernes			
Primero	Sopa de Ave con Fideos				Crema de Guisantes				Lentejas Riojana				Arroz Blanco con Tomate				Macarrones Bolognesa			
Segundo	Hamburguesa de Pollo con Patatas Ensalada				Guisado de Magro con Verduras Ensalada				Crujiente de Rosada con Mahonesa Ensalada				Fiambre Variado de Pavo Ensalada				Tortilla de Patata Ensalada			
Postre	Plátano Fanta de Naranja Chocolatina Nestlé				Melocotón en Almíbar Leche				Yogur Natural Azucarado Danone Fruta Variada				Plátano Leche				Helado 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)
	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				Pescado blanco al horno con patata y berenjena. Pan y fruta				Ensalada variada. Huevo cocido con tomate. Pan y yogur				Pechuga plancha con salsa de tomate, patata y zanahoria baby. Pan y fruta.			

(Valorado para la etapa de INFANTIL) 1ª semana (Del 31 de Mayo al 4 de junio 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, 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**

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes															
Primero	Sopa de Cocido con Huevo Duro y Garbanzos	Crema de Legumbres	Espagueti 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 Francesa con Croquetas Ensalada															
Postre	Plátano Leche	Manzana Leche	Yogur Sabores Danone Fruta Variada	Sandía Leche	Helado 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)
	575	34	66	25	574	20	59	30	577	26	77	19	673	27	93	22	495	25	45	22
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 verduritas. Pan y fruta	Crema de verduras. Muslo de pollo deshuesado a la plancha. Pan y fruta.															

(Valorado para la etapa de INFANTIL) 2ª Semana (Del 7 al 11 de junio 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, 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**

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes															
Primero	Fideuà del Senyoret	Lentejas con Verduras	Sopa Castellana con Estrellitas	Arroz Blanco con Tomate	Crema de Olleta															
Segundo	Fiambre de Pavo Ensalada	Escalope de Lomo con Cous-Cous Ensalada	Contramuslo de Pollo al Horno con Champiñones Ensalada	Minihamburguesa con Patatas -- Huevo Frito con Bacon Ensalada	Merluza Empanada con Mahonesa Ensalada															
Postre	Melocotón en Almíbar Leche	Plátano Leche	Yogur Natural Azucarado Danone Fruta Variada	Manzana Leche	Helado 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)
	548	26	52	26	554	30	68	20	677	24	75	31	527	30	58	21	539	22	55	24
Propuesta cenas	Crema de verduras. Pescado azul con tomate natural. 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.	Menestra de verduras. Jamón York y Queso Fresco. Pan y fruta.															

(Valorado para la etapa de INFANTIL) 3ª Semana (Del 14 al 18 de junio 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, 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**

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
Primero	Sopa de Jamón y Pollo con Bolitas	Crema de Verduras	Arroz Marinera	FELICES VACACIONES			
Segundo	Longanizas de Magro con Salsa de Tomate Ensalada	Pechuga Plancha con Salsa de Manzana y Bolita de Arroz Ensalada	Entremés Variado Ensalada				
Postre	Plátano Leche	Yoghour Sabores Danone Leche	Helado Chocolatina Kit-Kat Fanta de Naranja				
	Valor Nutricional						
	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)			Kcal	
	25	60	25			554	
	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)
	30	74	17	544	27	71	24
Propuesta cenas	Verduras asadas. Tortilla de patata y cebolla. Pan y yogur.	Ensalada variada. Sepia estofada con patata y cebolla. Pan y fruta.	Ensalada variada. Bistec de potro con puré de patata. Pan y fruta.				

(Valorado para la etapa de INFANTIL) 4ª Semana (Del 21 al 23 de junio 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**