

C. SAGRADO CORAZÓN (GRANADA)

Junio - 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 653 Kcal. P.: 14 HC.: 58 L.: 27 G.: 4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

2 647 Kcal. P.: 26 HC.: 20 L.: 53 G.: 15

ENSALADA GRIEGA DE PEPINO, TOMATE, ORÉGANO, ACEITUNAS NEGRAS, CEBOLLA Y QUESO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATA PANADERA
YOGUR

3

FESTIVO

4

FESTIVO

7 803 Kcal. P.: 16 HC.: 37 L.: 43 G.: 10

LENTEJAS CON CALABAZA
SALCHICHAS FRANKFURT A LA PLANCHA
PATATA GAJO
FRUTA

8 800 Kcal. P.: 15 HC.: 46 L.: 37 G.: 5

MACARRONES CON TOMATE
ABADEJO EN ADOBO
ENSALADA IV ESTACIONES
GELATINA

9 686 Kcal. P.: 23 HC.: 29 L.: 46 G.: 11

CREMA DE VERDURAS
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

10 607 Kcal. P.: 9 HC.: 39 L.: 49 G.: 7

PATATAS RIOJANAS GUISADAS CON CHORIZO
RABAS DE CALAMAR
ENSALADA VERDE
FRUTA

11 759 Kcal. P.: 14 HC.: 49 L.: 36 G.: 10

JORNADA FISH REVOLUTION
PAELLA VALENCIANA
HUEVOS REVUELTOS CON PATATAS MARINAS
HELADO

14 723 Kcal. P.: 23 HC.: 37 L.: 34 G.: 7

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
MAGRO DE CERDO
PATATA ASADA
FRUTA

15 503 Kcal. P.: 17 HC.: 41 L.: 40 G.: 8

SOPA DE FIDEOS
REVUELTO DE ATÚN
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

16 818 Kcal. P.: 13 HC.: 48 L.: 38 G.: 5

ARROZ TRES DELICIAS (CON GUIJANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)
NUGGETS DE POLLO
ENSALADA IV ESTACIONES
FRUTA

17 824 Kcal. P.: 19 HC.: 41 L.: 39 G.: 9

RECETA FISH REVOLUTION
ESPIRALES A LA ITALIANA
PALOMETA AL HORNO CON ROMESCU CITRICO Y PATATA GRATINADA CON QUESO
HELADO

18 713 Kcal. P.: 7 HC.: 42 L.: 49 G.: 7

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
EMPANADO DE PAVO Y QUESO
LECHUGA
FRUTA

21 786 Kcal. P.: 15 HC.: 37 L.: 44 G.: 7

LENTEJAS GUISADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA VERDE
FRUTA

22 523 Kcal. P.: 13 HC.: 57 L.: 28 G.: 15

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
SOPA MARAVILLA
PIZZA MARGARITA
HELADO



NOTAS: **Legenda:** Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Nuestros menús incluyen **PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.**

¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!

Comienza con un buen **DESAYUNO**



Pan, cereales o derivados



Leche o derivados



Fruta fresca y hortalizas



Si hemos comido:	Podemos cenar:
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



1 Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

2

Desarrollamos e implantamos nuestros Protocolos de Seguridad y Prevención, verificados por Bureau Veritas Certification.



3

El bienestar de todas las familias es nuestra prioridad.

Notas:

Empty dashed box for notes.

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020
En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

