

Menús · Enero de 2019

Alérgenos: Sin Lactosa

NO LECTIVO	Macarrones con chorizo y salsa de tomate <i>Macaroni with chorizo and tomato sauce</i>	Sopa de fideos <i>Noodle soup</i>	 Patatas a la marinera (Calamares, gambas, etc...) <i>Potatoes with seafood</i>	Crema de calabacín (Sin queso) <i>Cream of zucchini</i>
	Merluza al horno en salsa verde con guisantes <i>Baked hake with peas garnish</i>	Cocido completo (Morcillo, repollo, chorizo, jamón...) <i>Spanish stew (Meat, cabbage, sausage, ham ...)</i>	Tortilla de jamón con rodajas de tomate natural <i>Ham omelette with natural tomato loin</i>	 Muslitos de pollo en pepitoria con guarnición de guisantes <i>Chicken drumsticks with peas garnish</i>
7	* Sin Lactosa YOGUR DE SOJA SOY YOGURT 8	* Sin Lactosa FRUTA - FRUIT 9	* Sin Lactosa FRUTA - FRUIT 10	* Sin Lactosa FRUTA - FRUIT 11
Judías verdes rehogadas <i>Sautéed green beans</i>	 Lentejas guisadas con chorizo <i>Stewed lentils with sausage</i>	 Arroz con pollo y verduras <i>Chicken and vegetables rice</i>	Espaguettis a la boloñesa (Carne picada de ternera y salsa de tomate) <i>Spaguetti bolognese</i>	Sopa de marisco (Calamares, gambas, etc...) <i>Fish Chowder</i>
Cinta de lomo con patatas fritas <i>Loin steak with fries</i>	Huevos cocidos con atún y salsa de tomate <i>Stuffed hard boiled eggs</i>	Nuggets de pollo con ensalada de lechuga, maíz, zanahoria y tomate <i>Chicken nuggets with lettuce, corn, carrot and tomato salad</i>	Filete de limanda con ensalada de lechuga, maíz, tomate y brotes de soja <i>Fillet of haddock with lettuce, corn, tomato, and soy salad</i>	 Albóndigas caseras de ternera a la cazuela con patatas fritas <i>Meatballs casserole with mushroom garnish</i>
* Sin Lactosa FRUTA - FRUIT 14	* Sin Lactosa POSTRE DE SOJA SOY DESSERT 15	* Sin Lactosa FRUTA - FRUIT 16	* Sin Lactosa FRUTA - FRUIT 17	* Sin Lactosa FRUTA - FRUIT 18
Tallarines con atún y salsa de tomate <i>Tagiatelle with tuna and tomato sauce</i>	Sopa de picadillo (Pollo, jamón, huevo, etc...) <i>Chowder</i>	 Alubias blancas guisadas con chorizo <i>White beans with chorizo</i>	Crema de zanahoria (Zanahoria y patata) <i>Cream of carrot soup</i>	 Paella mixta (Pollo, calamares, chirlas, etc...) <i>Paella</i>
Salmón al horno con ensalada de lechuga, maíz, tomate y zanahoria <i>Baked salmon with salad of lettuce, corn, tomato and carrot</i>	Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate y maíz <i>Spanish omelette with lettuce, tomato and corn salad</i>	Filete de sajonia con ensalada de tomate, maíz y zanahoria <i>Saxony fillet with tomato, corn and carrot salad</i>	 Ragout de ternera con guarnición de zanahoria y guisantes <i>Veal Ragout with carrot and beans garnish</i>	Jamón york con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <i>Ham and salad of lettuce, tomato, carrot and corn</i>
* Sin Lactosa FRUTA - FRUIT 21	* Sin Lactosa YOGUR DE SOJA SOY YOGURT 22	* Sin Lactosa FRUTA - FRUIT 23	* Sin Lactosa FRUTA - FRUIT 24	* Sin Lactosa FRUTA - FRUIT 25
 Lentejas estofadas con arroz y verduras <i>Lentil stew with rice and vegetables</i>	 Patatas guisadas con ternera <i>Stewed potatoes with beef</i>	 Fideuá de marisco y verduras (Judías verdes, calamares, gambas,...) <i>Fideuá</i>	Crema de espinacas <i>Creamed spinach</i>	FEBRERO
 Merluza a la romana con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <i>Hake roman with lettuce, tomato, carrot and corn salad</i>	Tortilla de atún con ensalada de lechuga, maíz, zanahoria y tomate <i>Tuna omelette with lettuce, corn, carrot and tomato salad</i>	Carne asada con guarnición de guisantes <i>Roasted meat with peas garnish</i>	 Pollo asado con patatas fritas <i>Roasted chicken with fries</i>	
* Sin Lactosa FRUTA - FRUIT 28	* Sin Lactosa POSTRE DE SOJA SOY DESSERT 29	* Sin Lactosa FRUTA - FRUIT 30	* Sin Lactosa FRUTA - FRUIT 31	1

EL MENÚ DIARIO VA ACOMPAÑADO DE PAN Y AGUA - THE DAILY MENU IS ACCOMPANIED BY BREAD AND WATER

LOS MENÚS CON ÉSTE SÍMBOLO  LLEVAN EN SU ELABORACIÓN LAS SIGUIENTES VERDURAS: ZANAHORIA, PIMIENTO, CEBOLLA, TOMATE, AJO Y LAUREL.

Carta de Menús Enero de 2019

*RECOMENDACIONES PARA LA CENA				
DÍA	DÍA	DÍA	DÍA	DÍA
---	---	---	---	---
DÍA	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11
---	- VERDURAS AL HORNO - FILETE DE TERNERA - FRUTA	- ENSALADA COMPLETA - CALAMARES A LA ROMANA - FLAN	- ALCACHOFAS - PAVO A LA PLANCHA - FRUTA	- ESPARRAGOS A LA PLANCHA - PESCADO AZUL - FRUTA
DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18
- PATATAS ASADAS - PESCADO BLANCO - FRUTA	- PICADILLO DE TOMATE - FILETE DE POLLO - FRUTA	- ESPARRAGOS BLANCOS - JAMÓN YORK - FRUTA	- VERDURAS A LA PLANCHA - FILETE DE TERNERA - FRUTA	- ENSALADA COMPLETA - PESCADO AZUL - NATILLA
DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
- VERDURAS AL HORNO - PAVO A LA PLANCHA - FRUTA	- ALCACHOFAS - PESCADO BLANCO - FRUTA	- ESPARRAGOS A LA PLANCHA - PESCADO AZUL - GELATINA	- BACÓN A LA PLANCHA - PATATAS ASADAS - FRUTA	- PICADILLO DE TOMATE - FILETE DE TERNERA - FRUTA
DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30	DÍA 31	DÍA
- ENSALADA COMPLETA - FILETE DE POLLO - FRUTA	- REBOZADOS (SAN JACOBO, CROQUETAS, ETC...) - FRUTA	- VERDURAS A LA PLANCHA - PESCADO BLANCO - FRUTA	- PIZZA GENOVESA - PATATAS CHIPS - FLAN	---

*En estos casos se recuerda que estas recomendaciones no están adaptadas para personas con alergias o intolerancias de ningún tipo, pero si pueden orientarse y sustituirlos por alimentos apropiados para llevar una dieta equilibrada.



COLEGIO
VIRGEN
de la CARIDAD

Leymar
COMEDORES ESCOLARES

Alérgenos: Sin Lactosa

VALORES NUTRICIONALES (En la comida)

Día	Kcal.	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Hidratos de Carb. (g)

Día	Kcal.	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Hidratos de Carb. (g)
8	750	26	54	85
9	613	36	35	65
10	613	46	29	69
11	610	43	34	87

Día	Kcal.	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Hidratos de Carb. (g)
14	841	36	33	100
15	728	23	36	74
16	758	31	28	96
17	590	28	34	85
18	720	40	55	58

Día	Kcal.	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Hidratos de Carb. (g)
21	859	35	30	54
22	624	40	55	58
23	613	36	35	65
24	654	34	29	54
25	715	39	32	55

Día	Kcal.	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Hidratos de Carb. (g)
28	687	41	38	71
29	745	39	27	88
30	590	28	34	85
31	720	40	55	58

Estos menús, **SALVO ESPECIFICACIÓN DE LO CONTRARIO EN EL MISMO**, pueden contener los siguientes alérgenos: **Gluten, crustáceos, huevo, pescado, moluscos, altramuces, cacahuets, apio, sésamo, sulfitos, leche, frutos secos y soja.**

Para mayor información pueden dirigirse al personal de cocina al email: leymar@leymar.es