

MENÚ FEBRERO



• Lunes 5 •

Puré de acelgas
Papas, salchichas y huevo con salsa de tomate (3)
Fruta

• Lunes 12 •

Lunes 14 •

Puré de bubango
Macarrones en salsa con queso rallado (1,7)
Fruta

• Lunes 26 •

Puré de calabaza
Tortilla española con salsa de tomate (3)
Fruta

• Martes 6 •

Sopa de pescado (4)
Muslo de pollo al horno con ensalada
Fruta

Martes 13 •

Martes 20 •

Potaje de espinacas
Lomos de merluza al horno con ensalada (4)
Fruta

• Martes 27 •

Rancho canario (1)
Carne fiesta (cerdo) con menestra de verduras
Fruta

• Miércoles 7 •

Puré de calabaza
Abadejo al horno con papas guisadas y mojo cilantro (4)
Fruta

Miércoles 14 •

Miércoles 21 •

Sopa de pollo (1)
Estofado de ternera
Fruta

• Miércoles 28 •

Potaje de berros
Churros de pescado con ensalada (1,3,4,7)
Fruta

• Jueves 1 •

Puré de bubango
Lomos de merluza al horno con ensalada (4)
Fruta

• Jueves 8 •

Potaje de verduras
Cinta de lomo al horno con menestra de verduras
Fruta

• Jueves 15 •

• Jueves 22 •

Puré de zanahoria
Muslos de pollo al horno con papas guisadas
Fruta

• Jueves 29 •

Lentejas compuestas con arroz blanco y huevo duro (3)
Fruta

• Viernes 2 •

FESTIVO

• Viernes 9 •

Lentejas compuestas con arroz blanco y huevo duro (3)
Fruta / Yogurt (7)

• Viernes 16 •

• Viernes 23 •

Potaje de verduras
Paella valenciana (2,13)
Fruta / Yogurt (7)

SEMANA DE CARNAVALES

ELABORACIÓN PROPIA

Todos los menús irán acompañados de pan.

Cuando haya fruta será de temporada.

El personal de cocina tendrá en cuenta alergias e intolerancias alimentarias y elaborará platos alternativos para dicho alumnado previa comunicación al Centro.

**COOPERATIVA DE
ENSEÑANZA ECHEYDE**



Nota: Los números corresponden a los alérgenos que contiene el plato según el gráfico abajo indicado.



RECOMENDACIONES PARA LA CENA: La cena ha de complementar el resto de las ingestas del día, por lo que deberá estar compuesta por grupos de alimentos que no se hayan consumido en la comida. La cena siempre ha de ser completa pero ligera, para favorecer un descanso reparador y contribuir a la ingesta adecuada de energía. Se deberá huir de preparaciones culinarias muy calóricas (precocinados fritos, guisos grasos) y se elegirán formas de cocinado que no añadan mucha grasa: plancha, horno, etc.

ELABORACIÓN PROPIA

Todos los menús irán acompañados de pan.
Cuando haya fruta será de temporada.

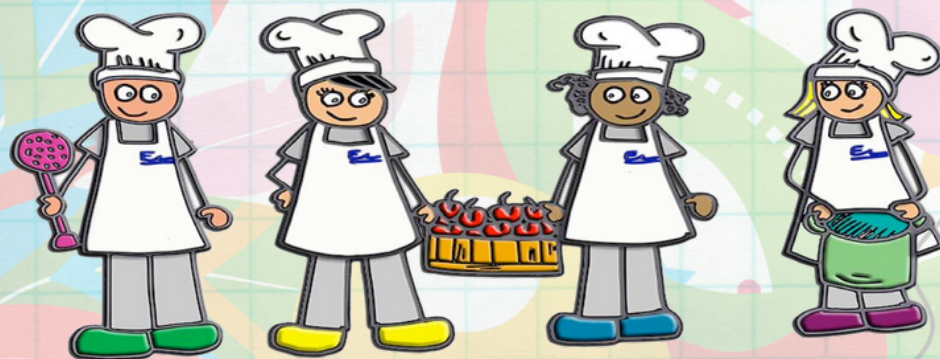
El personal de cocina tendrá en cuenta alergias e intolerancias alimentarias y elaborará platos alternativos para dicho alumnado previa comunicación al Centro.

SI HEMOS COMIDO:

- CEREALES, FÉCULAS O LEGUMBRES
- VERDURAS
- CARNE
- PESCADO
- HUEVO
- FRUTA
- LÁCTEOS

PODEMOS COMER:

- HORTALIZAS CRUDAS O LEGUMBRES COCIDAS
- CEREALES O FÉCULAS
- PESCADO O HUEVO
- CARNE MAGRA O HUEVO
- PESCADO O CARNE MAGRA
- LÁCTEOS O FRUTA
- FRUTA



COOPERATIVA DE ENSEÑANZA ECHEYDE