Colegio





. MENŬ GENERAL MIÉRCOLES **JUEVES VIERNES LUNES MARTES** KCAL 657 KCAL.665 ő a H.C.81 LIP.12 P.18 H.C.79 LIP.24 P.26 PURÉ DE VERDURAS ARROZ TRES DELICIAS TORTILLA DE PATATA AL HORNO HAMBURGUESA CON CALABACÍN SALTEADO CON SALSA CASERA DE TOMATE 502 💿 YOGUR BATIDO DE FRUTAS VARIADAS 0 KCAL.754 KCAL.873 KCAL.750 KCAL.936 H.C.110 LIP.33 P.31 KCAL.625 Ö 0 EKO B O 9 10 H.C.100 LIP.21 P.28 H.C.82 LIP.25 P.19 H.C.90 LIP.20 P.39 H.C.65 LIP.16 P.27 LENTEJAS CON VERDURITAS **PORRUPATATA ESPIRALES A LA CARBONARA** SOPA DE LETRAS CREMA DE CALABACÍN FLAMENQUINES DE JAMÓN Y QUESO ALBÓNDIGAS MIXTAS PALOMETA REBOZADA TORTILLA FRANCESA POLLO ESTOFADO CON ENSALADA EN SALSA CASERA **CON LECHUGA** CON PISTO YOGUR FRUTA DE TEMPORADA FRUTA DE TEMPORADA FRUTA DE TEMPORADA BIZCOCHO CASERO DE ZANAHORIA 0 KCAL.883 KCAL.656 KCAL.590 KCAL.578 H.C.48 LIP.21 P.21 KCAL.523 EKO ((T) (P) Ö ő H.C.80 LIP:19 P.30 H.C.100 LIP:12 P:31 H.C.67 LIP.7 P.15 H.C.50 LIP.22 P.25 **BRÓCOLI CON REFRITO PURÉ DE 4 VERDURAS** FIDEUÁ VEGETAL PASTA CON TOMATE CASERO ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATA AL HORNO CON PIMIENTOS CARAMELIZADOS **HAMBURGUESA** MERLUZA AL HORNO FILETE DE CERDO EN SU JUGO **BACALAO AL HORNO** 50: A LA JARDINERA EN SALSA VERDE CON VERDURAS CON REFRITO DE AJO Y PEREJIL YOGUR FRUTA DE TEMPORADA FRUTA DE TEMPORADA FRUTA DE TEMPORADA 0 FRUTA DE TEMPORADA KCAL.630 KCAL.627 KCAL.707 KCAL.513 H.C.66 LIP.10 P.36 KCAL.896 EKO (KM H.C.73 LIP:10 P:14 H.C.95 LIP.10 P.36 H.C.68 LIP:19 P:31 H.C.116 LIP.5 P.30 EKO PAELLA DE CARNE MENESTRA DE VERDURAS COLIFLOR AL PIMENTÓN LENTEJAS GUISADAS FARFALLE DE CARBONARA DE TOMATE Y CROQUETAS DE JAMÓN MERLUZA REBOZADA ORÉGANO PASTA ECOLÓGICA CON BOLOÑESA VEGETAL CON LECHUGA CON PIPERRADA **(a) (b) (c) (d)** TORTILLA FRANCESA CON CHAMPIÑONES PECHUGA DE POLLO FRUTA DE TEMPORADA FRUTA DE TEMPORADA FRUTA DE TEMPORADA CON ENSALADA YOGUR 0 NATILLA VAINILLA 0 KCAL.776 H.C.73 LIP.24 P.21 KCAL.570 KCAL.939 (T) (P) Ö a H.C.81 LIP.44 P.51 H.C.74 LIP.21 P.16 H.C.64 LIP.7 P.27 H.C.80 LIP.42 P.49 EGUN BERDEA-DÍA VERDE ALUBIAS PINTAS CON VERDURA ARROZ CON TOMATE CASERO PURÉ DE CALABAZA CON PICATOSTES LENTEJAS A LA JARDINERA MUSLO DE POLLO ASADO SO: (// VAINAS CON REFRITO CON PATATAS CHIPS LOMO FRESCO DE CERDO EMPANADO **BACALAO AL HORNO** SALCHICHAS CON CHAMPIÑONES EN SALSA DONOSTIARRA YOGUR CON PIPERRADA **GUISO DE CERDO CON VERDURAS** 0 FRUTA DE TEMPORADA FRUTA DE TEMPORADA FRUTA DE TEMPORADA FRUTA DE TEMPORADA

ALÉRGENOS



Gluten



Huevos





Moluscos



Crustáceos



Lácteos





KM

Km 0

Pescado MSC



Carne estatal



Producto Opción sostenible de temporada



Productores locales



Pescado azul



sésamo

Granos de Frutos de

cáscara

Cacahuetes



Soja



Altramuces



Mostaza



Dióxido de azufre y sulfitos



EN TODOS NUESTROS PLATOS

Pescado fresco



Errigora



Huevos frescos



Ecológico



Integral

Cada menú va acompañado de una ración de pan de 40g y cada martes el pan que se sirve es integral.

Diseño del menú:

Departamento de Calidad de Askora

CONSEJOS PARA TUS CENAS

Días

















2

Verduras Cerdo

Postre lácteo

3

Legumbre Pescado blanco

Fruta

4

Sopa Carne blanca Postre lácteo

5

Patata Ternera Fruta

6

Verdura Pescado azul Postre lácteo

Legumbre

Huevo Fruta

7

Días



Verduras Carne blanca Postre lácteo

2

Patata Pescado azul Fruta

3

Verdura Ternera Postre lácteo 4

Pasta/Arroz Pescado blanco Fruta

5

Verdura Huevo Postre lácteo

Sopa Carne blanca Fruta

Verdura Pescado blanco Postre lácteo

^{*}El cuadro es orientativo, para que puedas planificar el menú de casa, según lo que hayas comido al mediodí<mark>a.</mark>

