

CEIP JUAN PASQUAU		COMEDOR ESCOLAR DEL MES DE MARZO													
LUNES		MARTES			MIÉRCOLES			JUEVES		VIERNES					
DÍA 4	-ARROZ CALDOSO CON CHAMPIÑÓN -MERLUZA CON MENESTRA DE VERDURAS -FRUTA  	DÍA 5	-LENTEJAS CON VERDURAS (CALABACIN, ZANAHORIA, PIMIENTO) Y PATATAS -CROQUETAS DE POLLO CON ENSALADA (LECHUGA Y ZANAHORIA) -FRUTA    			DÍA 6	-GUISO DE PATATAS Y VERDURAS (JUDIAS VERDES, ZANAHORIA) -SALMÓN CON ZUMO DE NARANJA Y COLIFLOR COCIDA -FRUTA  			DÍA 7	-GARBANZOS CON ESPINACAS -PINCHOS DE POLLO CON TOMATE ALIÑADO -YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR (edulcorado) 		DÍA 8	-MACARRONES NAPOLITANA -HAMBURGUESA DE POLLO CON TOMATE ALIÑADO -FRUTA 	
DÍA 11	-ARROZ CON TOMATE NATURAL -ROSADA EMPANADA CON ENSALADA (LECHUGA Y ZANAHORIA) -FRUTA    	DÍA 12	-GARBANZOS CON ARROZ -TORTILLA CON JAMÓN Y ESPÁRRAGOS VERDES PLANCHA -FRUTA 			DÍA 13	-PASTA DE COLORES CON TOMATE Y QUESO -SALCHICHAS DE POLLO FRESCAS CON BROCOLI COCIDO -FRUTA   			DÍA 14	-HABICHUELAS CON VERDURAS (CALABAZA, ZANAHORIA Y CALABACIN) -BACALAO CON PISTO DE VERDURAS -YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR (Edulcorado)  		DÍA 15	-CREMA DE VERDURAS (PATATA Y 3 VARIEDADES) -POLLO ASADO AL HORNO CON PATATAS AL HORNO -FRUTA 	
DÍA 18	-ARROZ 3 DELICIAS -SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA CON CHAMPIÑÓN -FRUTA   	DÍA 19	-GUISANTES CON CEBOLLA Y JAMON -MERLUZA EMPANADA CON PATATA Y ZANAHORIA COCIDA -FRUTA  			DÍA 20	-SOPA DE AVE CON FIDEOS -ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON MENESTRA DE VERDURAS -FRUTA   			DÍA 21	-LENTEJAS CON VERDURAS (JUDIAS VERDES, ZANAHORIA) Y PATATAS -LENGUADO CON CALABACIN ENCEBOLLADO -YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR (edulcorado)  		DÍA 22	-CREMA DE VERDURAS (PATATA Y 3 VARIEDADES) -LASAÑA DE POLLO CON ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA) -FRUTA   	
DÍA 25	SEMANA SANTA  	DÍA 26	SEMANA SANTA			DÍA 27	SEMANA SANTA			DÍA 28	SEMANA SANTA		DÍA 29	SEMANA SANTA	

NO UTILIZAR FRUTOS SECOS EN SALSAS

BEBIDA AGUA

PORCIÓN DE PAN 100% INTEGRAL

(EL MENÚ ESTARÁ SUJETO A MODIFICACIONES POR FALTA DE MATERIA PRIMA. MUCHAS GRACIAS)

INTOLERANCIA A LACTOSA									
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
DÍA 4	-ARROZ CALDOSO CON CHAMPIÑÓN -MERLUZA CON MENESTRA DE VERDURAS -FRUTA 	DÍA 5	-LENTEJAS CON VERDURAS (CALABACIN, ZANAHORIA, PIMIENTO) Y PATATAS -MUSLO DE POLLO AL HORNO CON ENSALADA (LECHUGA Y ZANAHORIA) -FRUTA 	DÍA 6	-GUIISO DE PATATAS Y VERDURAS (JUDIAS VERDES, ZANAHORIA) -SALMÓN CON ZUMO DE NARANJA Y COLIFLOR COCIDA -FRUTA 	DÍA 7	-GARBANZOS CON ESPINACAS -PINCHOS DE POLLO CON TOMATE ALIÑADO -FRUTA 	DÍA 8	-MACARRONES BOLOÑESA -HAMBURGUESA DE POLLO CON TOMATE ALIÑADO -FRUTA 
DÍA 11	-ARROZ CON TOMATE NATURAL -ROSADA EMPANADA CON ENSALADA (LECHUGA Y ZANAHORIA) -FRUTA 	DÍA 12	-GARBANZOS CON ARROZ -TORTILLA CON JAMÓN Y ESPÁRRAGOS VERDES PLANCHA -FRUTA 	DÍA 13	-PASTA DE COLORES CON TOMATE -SALCHICHAS DE POLLO FRESCAS CON BROCOLI COCIDO -FRUTA 	DÍA 14	-HABICHUELAS CON VERDURAS (CALABAZA, ZANAHORIA Y CALABACIN) -BACALAO CON PISTO DE VERDURAS -FRUTA 	DÍA 15	-CREMA DE VERDURAS (PATATA Y 3 VARIEDADES) -POLLO ASADO AL HORNO CON PATATAS AL HORNO -FRUTA 
DÍA 18	-ARROZ 3 DELICIAS -SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA CON CHAMPIÑÓN -FRUTA 	DÍA 19	-GUISANTES CON CEBOLLA Y JAMON -MERLUZA EMPANADA CON PATATA Y ZANAHORIA COCIDA -FRUTA 	DÍA 20	-SOPA DE AVE CON FIDEOS -ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON MENESTRA DE VERDURAS -FRUTA 	DÍA 21	-LENTEJAS CON VERDURAS (JUDIAS VERDES, ZANAHORIA) Y PATATAS -LENGUADO CON CALABACIN ENCEBOLLADO -FRUTA 	DÍA 22	-CREMA DE VERDURAS (PATATA Y 3 VARIEDADES) -PECHUGA DE POLLO CON ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA) -FRUTA 
DÍA 25	SEMANA SANTA 	DÍA 26	SEMANA SANTA	DÍA 27	SEMANA SANTA	DÍA 28	SEMANA SANTA	DÍA 29	SEMANA SANTA

NO UTILIZAR FRUTOS SECOS, NO LECHE EN SALSAS NI

CREMAS BEBIDA AGUA

PORCIÓN DE PAN 100% INTEGRAL

(EL MENÚ ESTARÁ SUJETO A MODIFICACIONES POR FALTA DE MATERIA PRIMA. MUCHAS GRACIAS)

ALUMNO: INTOLERANTE FRITOS. PASTA									
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
DÍA 4	-ARROZ CALDOSO CON CHAMPIÑÓN -MERLUZA CON MENESTRA DE VERDURAS -FRUTA 	DÍA 5	-LENTEJAS CON VERDURAS (CALABACIN, ZANAHORIA, PIMIENTO) Y PATATAS -MUSLOS DE POLLO (LECHUGA Y ZANAHORIA) -FRUTA 	DÍA 6	-GUIISO DE PATATAS Y VERDURAS (JUDIAS VERDES, ZANAHORIA) -SALMÓN CON ZUMO DE NARANJA Y COLIFLOR COCIDA -FRUTA 	DÍA 7	-GARBANZOS CON ESPINACAS -PINCHOS DE POLLO CON TOMATE ALIÑADO -YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR 	DÍA 8	-HABAS CON JAMÓN -HAMBURGUESA DE POLLO CON TOMATE ALIÑADO -fruta
DÍA 11	-ARROZ CON TOMATE NATURAL -ROSADA PLANCHA CON ENSALADA (LECHUGA Y ZANAHORIA) -FRUTA 	DÍA 12	-GARBANZOS CON ARROZ -TORTILLA CON JAMÓN Y ESPÁRRAGOS VERDES PLANCHA -FRUTA 	DÍA 13	-ENSALADA DE JUDIAS VERDES Y PATATA COCIDA -SALCHICHAS DE POLLO FRESCAS CON BROCOLI COCIDO -FRUTA 	DÍA 14	-HABICHUELAS CON VERDURAS (CALABAZA, ZANAHORIA Y CALABACIN) -BACALAO CON PISTO DE VERDURAS -YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR 	DÍA 15	-CREMA DE VERDURAS (PATATA Y 3 VARIEDADES) -POLLO ASADO AL HORNO CON PATATAS AL HORNO -FRUTA 
DÍA 18	-ARROZ 3 DELICIAS -SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA CON CHAMPIÑÓN -FRUTA 	DÍA 19	-GUISANTES CON CEBOLLA Y JAMÓN -MERLUZA PLANCHA CON PATATA Y ZANAHORIA COCIDA -FRUTA 	DÍA 20	-SOPA DE AVE CON ARROZ -TERNERA PLANCHA CON MENESTRA DE VERDURAS -FRUTA 	DÍA 21	-LENTEJAS CON VERDURAS (JUDIAS VERDES, ZANAHORIA) Y PATATAS -LENGUADO PLANCHA CON CALABACIN ENCEBOLLADO -YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR 	DÍA 22	-CREMA DE VERDURAS (PATATA Y 3 VARIEDADES) -ALITAS DE POLLO PLANCHA CON ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA) -FRUTA 
DÍA 25	SEMANA SANTA	DÍA 26	SEMANA SANTA	DÍA 27	SEMANA SANTA	DÍA 28	SEMANA SANTA	DÍA 29	SEMANA SANTA

NO UTILIZAR FRUTOS SECOS EN SALSAS

BEBIDA AGUA

PORCIÓN DE PAN 100% INTEGRAL

(EL MENÚ ESTARÁ SUJETO A MODIFICACIONES POR FALTA DE MATERIA PRIMA. MUCHAS GRACIAS)

ALUMNO INTOLERANTE LEGUMBRE, NO HIGO, MELOCOTÓN, HIGO, FRESA, MANZANA, CEREZA, UVA AVELLANA, NUEZ, CACAHUETE, CEREALES MAÍZ									
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
DÍA 4	-ARROZ CALDOSO CON CHAMPIÑÓN -MERLUZA CON MENESTRA DE VERDURAS -FRUTA 	DÍA 5	-SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS -CROQUETAS DE POLLO CON ENSALADA (LECHUGA Y ZANAHORIA) -FRUTA 	DÍA 6	-GUISO DE PATATAS Y VERDURAS (ZANAHORIA) -SALMÓN CON ZUMO DE NARANJA Y COLIFLOR COCIDA -FRUTA 	DÍA 7	-CREMA DE VERDURAS (PATATA Y 3 VERDURAS) -PINCHOS DE POLLO CON TOMATE ALIÑADO -YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR 	DÍA 8	-MACARRONES NAPOLITANA -HAMBURGUESA DE POLLO CON TOMATE ALIÑADO -FRUTA 
DÍA 11	-ARROZ CON TOMATE NATURAL -ROSADA EMPANADA CON ENSALADA (LECHUGA Y ZANAHORIA) -FRUTA 	DÍA 12	-SOPA DE AVE CON FIDEOS -TORTILLA CON JAMÓN Y ESPÁRRAGOS VERDES PLANCHA -FRUTA 	DÍA 13	-PASTA DE COLORES CON TOMATE Y QUESO -SALCHICHAS DE POLLO FRESCAS CON BROCOLI COCIDO -FRUTA 	DÍA 14	- MACARRONES CON QUESO -BACALAO CON PISTO DE VERDURAS -YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR 	DÍA 15	-CREMA DE VERDURAS (PATATA Y 3 VARIEDADES) -POLLO ASADO AL HORNO CON PATATAS AL HORNO -FRUTA 
DÍA 18	-ARROZ 3 DELICIAS -SOLOMILLO DE CERDO EN SALSAS CON CHAMPIÑÓN -FRUTA 	DÍA 19	-ESPAGUETIS CARBONARA -MERLUZA PLANCHA CON PATATA Y ZANAHORIA COCIDA -FRUTA 	DÍA 20	-SOPA DE AVE CON FIDEOS -ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON MENESTRA DE VERDURAS -FRUTA 	DÍA 21	- GUISO DE PATATAS Y VERDURAS (ZANAHORIA) -LENGUADO CON CALABACIN ENCEBOLLADO -YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR 	DÍA 22	-CREMA DE VERDURAS (PATATA Y 3 VARIEDADES) -LASAÑA DE POLLO CON ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA) -FRUTA 
DÍA 25	SEMANA SANTA 	DÍA 26	SEMANA SANTA 	DÍA 27	SEMANA SANTA	DÍA 28	SEMANA SANTA	DÍA 29	SEMANA SANTA

NO UTILIZAR HARINA DE MAÍZ EN SALSAS, EMPANADOS.

CAMBIAR FRUTAS POR OTRA VARIEDAD Ó YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR Ó QUESO FRESCO

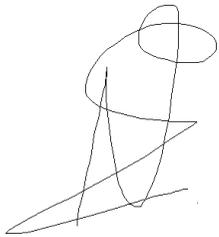
(EL MENÚ ESTARÁ SUJETO A MODIFICACIONES POR FALTA DE MATERIA PRIMA. MUCHAS GRACIAS)

ALUMNO INTOLERANTE A LAS HABICHUELAS									
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
DÍA 4	-ARROZ CALDOSO CON CHAMPIÑÓN -MERLUZA CON MENESTRA DE VERDURAS -FRUTA 	DÍA 5	-LENTEJAS CON VERDURAS (CALABACIN, ZANAHORIA, PIMIENTO) Y PATATAS -CROQUETAS DE POLLO CON ENSALADA (LECHUGA Y ZANAHORIA) -FRUTA 	DÍA 6	-GUIISO DE PATATAS Y VERDURAS (JUDIAS VERDES, ZANAHORIA) -SALMÓN CON ZUMO DE NARANJA Y COLIFLOR COCIDA -FRUTA 	DÍA 7	-GARBANZOS CON ESPINACAS -PINCHOS DE POLLO CON TOMATE ALIÑADO -YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR 	DÍA 8	-MACARRONES NAPOLITANA -HAMBURGUESA DE POLLO CON TOMATE ALIÑADO -FRUTA 
DÍA 11	-ARROZ CON TOMATE NATURAL -ROSADA EMPANADA CON ENSALADA (LECHUGA Y ZANAHORIA) -FRUTA 	DÍA 12	-PASTA DE COLORES CON TOMATE Y QUESO -SALCHICHAS DE POLLO FRESCAS CON BROCOLI COCIDO -FRUTA 	DÍA 13	-PASTA DE COLORES CON TOMATE Y QUESO -SALCHICHAS DE POLLO FRESCAS CON BROCOLI COCIDO -FRUTA 	DÍA 14	-SOPA DE FIDEOS CON VERDURAS (CALABAZA, ZANAHORIA Y CALABACIN) -BACALAO CON PISTO DE VERDURAS -YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR 	DÍA 15	-CREMA DE VERDURAS (PATATA Y 3 VARIEDADES) -POLLO ASADO AL HORNO CON PATATAS AL HORNO -FRUTA 
DÍA 18	-ARROZ 3 DELICIAS -SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA CON CHAMPIÑÓN -FRUTA 	DÍA 19	-GUISANTES CON CEBOLLA Y JAMON -MERLUZA EMPANADA CON PATATA Y ZANAHORIA COCIDA -FRUTA 	DÍA 20	-SOPA DE AVE CON FIDEOS -ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON MENESTRA DE VERDURAS -FRUTA 	DÍA 21	-LENTEJAS CON VERDURAS (JUDIAS VERDES, ZANAHORIA) Y PATATAS -LENGUADO CON CALABACIN ENCEBOLLADO -YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR 	DÍA 22	-CREMA DE VERDURAS (PATATA Y 3 VARIEDADES) -LASAÑA DE POLLO CON ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA) -FRUTA 
DÍA 25	SEMANA SANTA 	DÍA 26	SEMANA SANTA	DÍA 27	SEMANA SANTA	DÍA 28	SEMANA SANTA	DÍA 29	SEMANA SANTA

INTOLERANTE PLÁTANO, MELOCOTÓN Ó FRUTA CON PIEL: CAMBIAR POR OTRA FRUTA, YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR Ó QUESO FRESCO

(EL MENÚ ESTARÁ SUJETO A MODIFICACIONES POR FALTA DE MATERIA PRIMA. MUCHAS GRACIAS)

Manuela Sánchez Lara, diplomada en Nutrición Humana y dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de alimentos, con Número de colegiado ADN-01055, acredita que este menú escolar del mes de Marzo realizado para el alumnado del CEIP Juan Pasquau, cumple con todos los valores nutricionales destinados para este tipo de población, basándose en la guía alimentaria de comedores escolares de la Sociedad Española de Nutrición.

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and lines, positioned to the left of the name text.

Fdo: Manuela Sánchez Lara