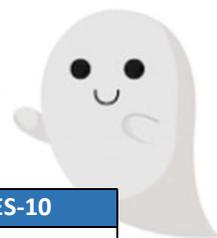


# MENU INFANTIL

## OCTUBRE

Del 06 de Octubre al 31 de Octubre



LUNES-06	MARTES-07	MIÉRCOLES-08	JUEVES-09	VIERNES-10
Espaguetis carbonara (nata, champiñones, cebolla y queso)	Crema de calabacín	Estofado de garbanzos	<b>FESTIVO</b> Día de la Comunidad Valencia	Arroz a banda
Hamburguesa mixta con verduras	Muslitos de pollo al ajillo con ensalada	Tortilla francesa con ensalada		Entremeses con ensalada
Fruta	Fruta	Fruta		Fruta <b>SDNE</b>
Bocadillo de pavo y leche	Plátano y leche	Bocadillo de mortadela y zumo		Bocadillo de queso
LUNES-13	MARTES-14	MIÉRCOLES-15	JUEVES-16	VIERNES-17
Espirales con verduras y tomate	Ensaladilla (patata, guisantes, huevo, zanahoria y mayonesa)	Crema de zanahorias	Lentejas estofadas	Paella Valenciana
Tortilla de patatas con ensalada	Longanizas con verduras	Magro al chilindrón con ensalada	Bacalao a la portuguesa (patatas y cebolla)	Ensalada Valenciana (lechuga, tomate, aceitunas, cebolla y huevo)
Yogurt	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Bocadillo de san millán	Plátano y leche	Bocadillo de pavo con queso y leche	Bocadillo de jamón york y zumo	Bocadillo de mortadela
LUNES-20	MARTES-21	MIÉRCOLES-22	JUEVES-23	VIERNES-24
Arroz con pisto	Guisado de verduras	Espaguetis cuatro quesos	Sopa de garbanzos en caldo de cocido	Fideuà de verduras
Tortilla francesa con ensalada	Pavo en salsa de la abuela	Bacalao en salsa Mery con guarnición de ensalada	Lomo a la jardinera con ensalada	Entremeses con ensalada
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Bocadillo de paté y leche	Plátano y leche	Bocadillo de jamón york	Bocadillo de queso fresco y tomate natural	Bocadillo de pavo
LUNES-27	MARTES-28	MIÉRCOLES-29	JUEVES-30	VIERNES-31
Lazos vegetales alla norma (tomate, berenjena y albahaca)	Garbanzos salteados con verduras	Ensalada de patata con tomate, pimiento, aceitunas y huevo	Sopa de verduras con estrellitas	Crema de calabaza
Croquetas de bacalao con ensalada	Jamoncitos de pollo a la andaluza	Merluza a la griega (yogurt y perejil)	Tortilla de patatas con ensalada	Hamburguesa Halloween con patatas horneadas
Yogurt	Fruta	Fruta	Fruta	Pop dot terrorífico 
Bocadillo de jamón york	Plátano y leche	Sandwich de pisto y huevo duro	Bocadillo de san millán	<b>HALLOWEEN</b> Bocadillo de pavo



MENU INFANTIL  
**OCTUBRE**

*Del 06 de Octubre al 31 de Octubre*



**SUGERENCIAS PARA LAS CENAS**

En nuestro colegio, nos esforzamos por promover hábitos alimenticios saludables entre nuestros estudiantes. Por esta razón, hemos creado una tabla de recomendaciones para la elaboración de cenas que complementen el menú de mediodía. Estas recomendaciones están diseñadas para garantizar una cena satisfactoria y proporcionar los nutrientes necesarios para un óptimo desarrollo.

ALIMENTOS EN LA COMIDA DE MEDIO DÍA	ALIMENTOS INDICADOS PARA LAS CENAS
CARNE	PESCADO O HUEVO
PESCADO	CARNE O HUEVO
CEREALES, FÉCULAS O LEGUMBRES	VERDURAS
VERDURAS	PASTA, ARROZ O FÉCULAS
FRUTAS	FRUTA O LÁCTEOS
LÁCTEOS	FRUTA

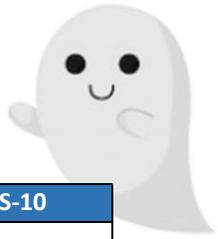
**INFORMACIÓN SOBRE EL MENÚ**

- Todas las salsas se realizan de manera natural con espesantes naturales, no son precocinadas.
- Utilizamos especias naturales para cocinar.
- Los pescados son según disponibilidad de mercado con las siguientes variantes: merluza, lenguado, bacalao, bonito y tilapia.
- Tanto la mahonesa como el aceite de ajo se elaboran en el día y con liofilizados para evitar riesgos.
- La fruta es natural no se dan frutas en almíbar.
- Todas las legumbres son naturales, no son precocinadas.
- Los yogures son blancos azucarados sin colorantes.
- Se cocina con aceite de oliva y de girasol.
- El aliño de las ensaladas es de aceite de oliva.
- Las alergias o intolerancias deben de avisarse y justificarse con certificado médico.
- No se realizarán adaptaciones del menú a menos que estén justificadas.
- Las dietas tienen ser notificadas por teléfono.
- En los servicios de días no escolares (SDNE) el colegio permanecerá cerrado excepto para los alumnos que hayan contratado este servicio.

MENU TRITURADOS

# OCTUBRE

Del 06 de Octubre al 31 de Octubre



LUNES-06	MARTES-07	MIÉRCOLES-08	JUEVES-09	VIERNES-10
Sémola de trigo con merluza y verduras  Papilla de plátano y manzana	Puré de patatas, calabacín y pollo  Yogurt	Crema de garbanzos y verduras  Papilla de naranja y manzana	<b>FESTIVO</b>  Día de la Comunidad Valencia	Sémola de arroz con merluza y verduras  Papilla de kiwi y manzana  <b>SDNE</b>
Papilla de pera y naranja	Papilla de plátano y pera	Papilla de manzana y pera		Yogurt
LUNES-13	MARTES-14	MIÉRCOLES-15	JUEVES-16	VIERNES-17
Sémola de trigo con merluza y verduras  Yogurt	Puré de guisado de verduras con pollo  Papilla de arándanos y fresas	Puré de zanahorias, patata y magro  Papilla de pera y manzana	Crema de lentejas, con pollo y verduras  Papilla de manzana, kiwi y naranja	Sémola de arroz con merluza y zanahorias  Papilla de galleta
Papilla de manzana y kiwi	Papilla de plátano y naranja	Yogurt	Papilla de plátano y avena	Papilla de plátano y pera
LUNES-20	MARTES-21	MIÉRCOLES-22	JUEVES-23	VIERNES-24
Sémola de arroz con verduras y pollo  Yogurt	Crema de guisado de verduras  Papilla de manzana, fresas y plátano	Sémola de trigo con verduras y merluza  Papilla de frutas	Puré de cocido con ternera  Papilla de plátano y pera	Tapioca de verduras y merluza  Papilla de manzana y naranja
Papilla de manzana, naranja y arándanos	Papilla de plátano y avena	Yogurt	Papilla de kiwi, naranja y manzana	Papilla de pera y manzana
LUNES-27	MARTES-28	MIÉRCOLES-29	JUEVES-30	VIERNES-31
Sémola de trigo con pavo y verduras  Yogurt	Puré de garbanzos con pollo y verduras  Papilla de plátano y manzana	Puré de patata con merluza y verduras  Papilla de manzana y plátano	Puré de boniato y zanahoria  Papilla de naranja y plátano	Puré de calabaza con pollo  Papilla de galletas  HALLOWEEN 
Papilla de naranja y pera	Papilla de manzana y kiwi	Yogurt	Papilla de manzana y fresas	Papilla de manzana y pera



## MENU TRITURADOS

# OCTUBRE

*Del 06 de Octubre al 31 de Octubre*



### SUGERENCIAS PARA LAS CENAS

En nuestro colegio, nos esforzamos por promover hábitos alimenticios saludables entre nuestros estudiantes. Por esta razón, hemos creado una tabla de recomendaciones para la elaboración de cenas que complementen el menú de mediodía. Estas recomendaciones están diseñadas para garantizar una cena satisfactoria y proporcionar los nutrientes necesarios para un óptimo desarrollo.

ALIMENTOS EN LA COMIDA DE MEDIO DÍA	ALIMENTOS INDICADOS PARA LAS CENAS
CARNE	PESCADO O HUEVO
PESCADO	CARNE O HUEVO
CEREALES, FÉCULAS O LEGUMBRES	VERDURAS
VERDURAS	PASTA, ARROZ O FÉCULAS
FRUTAS	FRUTA O LÁCTEOS
LÁCTEOS	FRUTA

### INFORMACIÓN SOBRE EL MENÚ

- Todas las salsas se realizan de manera natural con espesantes naturales, no son precocinadas.
- Utilizamos especias naturales para cocinar.
- Los pescados son según disponibilidad de mercado con las siguientes variantes: merluza, lenguado, bacalao, bonito y tilapia.
- Tanto la mahonesa como el aceite de ajo se elaboran en el día y con liofilizados para evitar riesgos.
- La fruta es natural no se dan frutas en almíbar.
- Todas las legumbres son naturales, no son precocinadas.
- Los yogures son blancos azucarados sin colorantes.
- Se cocina con aceite de oliva y de girasol.
- El aliño de las ensaladas es de aceite de oliva.
- Las alergias o intolerancias deben de avisarse y justificarse con certificado médico.
- No se realizarán adaptaciones del menú a menos que estén justificadas.
- Las dietas tienen ser notificadas por teléfono.
- En los servicios de días no escolares (SDNE) el colegio permanecerá cerrado excepto para los alumnos que hayan contratado este servicio.