



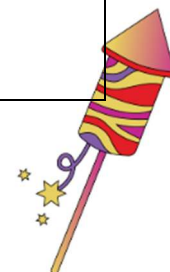
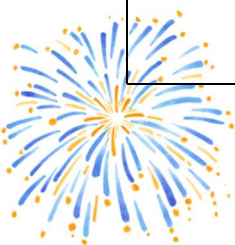
MENU DIETA

MARZO

Del 2 de Marzo al 31 de Marzo



LUNES-02	MARTES-03	MIÉRCOLES-04	JUEVES-05	VIERNES-06
Pasta cocida	Crema de zanahoria y patata	Patata cocida	Pasta cocida	Arroz cocido
Tortilla francesa	Pollo plancha	Pavo plancha	Jamón york	Merluza plancha
Yogurt	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
LUNES-09	MARTES-10	MIÉRCOLES-11	JUEVES-12	VIERNES-13
Pasta cocida	Arroz cocido	Pasta cocida	Patata cocida	Arroz cocido
Tortilla francesa	Pechuga plancha	Merluza plancha	Pollo plancha	Jamón york
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
				 DÍA FALLERO <i>Merienda fallera</i>
LUNES-16	MARTES-17	MIÉRCOLES-18	JUEVES-19	VIERNES-20
Arroz cocido	Patatas cocidas	Hervido valenciano	FESTIVO	Paella de verduras
Tortilla francesa	Pollo plancha	Merluza plancha		Pavo plancha
Fruta SDNE	Fruta SDNE	Fruta SDNE		Fruta
LUNES-23	MARTES-24	MIÉRCOLES-25	JUEVES-26	VIERNES-27
Pasta cocida	Patata cocida	Arroz cocido	Patata cocida	Arroz cocido
Tortilla francesa	Merluza plancha	Pollo plancha	Merluza plancha	Entremeses
Yogurt	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
LUNES-30	MARTES-31			
Pasta cocida	Patata cocida			
Tortilla francesa	Pollo plancha			
Yogurt	Fruta			





MENU DIETA

MARZO

Del 2 de Marzo al 31 de Marzo



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 (perejil, orégano, albahaca, romero, laurel...)
- Los pescados son según disponibilidad de mercado con las siguientes variantes: merluza, lenguado, bacalao, bonito y salmón.
- 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 virgen y aceite de girasol.
- El aliño de las ensaladas es de aceite de oliva virgen.
- 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 que 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.

