

El presente menú ha sido calibrado y revisado por dietista colegiado CV00639

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes															
<b>Primero</b>	Sopa de Jamón y Pollo con Bolitas (5) (9)	Crema de Olleta con Calabaza y Judías Verdes (8)	Minimacarrones Gratinados (3) (8) (9)	Arroz al Horno (2)	Guisado de Patatas con Calamar y Rape (8) (10)															
<b>Segundo</b>	Longanizas de Magro con Salsa de Tomate (8)  Ensalada	Jamonicitos de Pollo con salteado de Guisantes y Zanahoria Ecológicos  Ensalada	Tortilla de Patata con Quesito (3) (9) (11)  Ensalada	Entremés de Fiambre (3)  Ensalada	Merluza en Tempura (9) (10)  Ensalada															
<b>Postre</b>	Melocotón en Almíbar  Leche (3)	Manzana  Leche (3)	Danonino Fresa (3)  Fruta Variada	Plátano  Leche (3)	Naranja															
	<b>Valor Nutricional</b>				<b>Valor Nutricional</b>															
	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)
	578	25	69	21	637	24	78	26	555	15	81	29	526	24	58	22	648	27	84	21
	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)
	2416	7	21	2,8	2662,7	6	23	2,5	2319,9	3	21	2	2198,7	7	19	3	2708,6	4	15	2,5
<b>Propuesta cenas</b>	Ensalada con lechuga y almendra molida. Huevo roto a la cazuela con patatas y cebolla.	Pescado plancha con patata judía verde, puerro y ajitos.	Crema de calabacín, garrofón y zanahoria. Filetes de sardina plancha	Ensalada de remolacha y manzana. Tortilla de brécol rallado y queso	Consomé de verduras con fideo de garbanzo. Fajita rellena de pisto.															

**Valorado para la etapa de INFANTIL**

Del 3 al 7 y 31 de marzo de 2025



El presente menú ha sido calibrado y revisado por dietista colegiado CV00639

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes															
Primero	Fideuà del Senyoret (5) (8) (9) (10) (13) (14)	Lentejas con Verduras (8)	Arroz Blanco con Tomate	Sopa Castellana con Estrellitas (5) (8) (9) (11)	Crema de Guisantes (8)															
Segundo	Jamón de York y Queso (3)  Ensalada	Crujiente de Rosada (9) (10)  Ensalada	Minihamburguesa con Patatas - Huevo Frito con Bacon (11)  Ensalada	Solomillo de Pollo con Menestra (8) (9) (11)  Ensalada	Merluza al Horno con Cous-Cous (9)  Ensalada															
Postre	Plátano  Leche (3)	Melón  Leche (3)	Yoghourt Natural Danone (3)  Fruta Variada	Manzana  Leche (3)	Naranja															
	Valor Nutricional				Valor Nutricional				Valor Nutricional				Valor Nutricional				Valor Nutricional			
	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)
	556	16	72	31	577	23	69	26	658	25	80	26	539	21	63	27	564	21	74	23
	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)
2324,1	4	14	2,2	2411,9	6	16	2,4	2750,4	6	20	2,4	2253	4	19	1,8	2357,5	2	21	1,7	
Propuesta cenas	Verduras frescas a la plancha. Filetes de sardina	Crema de hervido. Jamón de York	Crema de brécol, boniato y puerro. Lenguado al limón	Tomate relleno de verduritas y huevo gratinado con queso	Hamburguesa casera de verduras Zanahoria baby salteadas															
2ª SEMANA	<b>Valorado para la etapa de INFANTIL</b> Del 10 al 14 de marzo de 2025																			



El presente menú ha sido calibrado y revisado por dietista colegiado CV00639

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes															
<b>Primero</b>	Minimacarrones Gratinados (3) (9)	Olla de Castellón con Calabaza y Judías Blancas (8)	Sopa de Cocido con Huevo Duro y Garbanzos (5) (9) (11)	Paella Valenciana	Crema de Verduras con Aceite de Oliva (8)															
<b>Segundo</b>	Calamares a la Romana (9)(10)(11) Ensalada	Albóndigas con Salsa de Tomate Natural (8) Ensalada	Tortilla con Queso Fresco (11) (3) Ensalada	Fiambre de Pavo (3) Ensalada	Lomo de Merluza Marinera (10) (13) (14) Ensalada															
<b>Postre</b>	Plátano Leche (3)	Manzana Leche (3)	Yoghurt Sabores Danone (3) Fruta Variada	Melocotón y Piña en su Jugo Leche (3)	Naranja															
	Valor Nutricional				Valor Nutricional				Valor Nutricional				Valor Nutricional				Valor Nutricional			
	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)
	542	16	74	27	569	30	58	20	638	22	86	25	608	21	83	23	536	25	64	19
	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)
2265,6	3	20	1,9	2378,4	9	25	2,6	2666,8	3	18	2,3	2541,4	6	17	2,1	2240,5	4	19	1,7	
<b>Propuesta cenas</b>	Wok de hélices de lentejas roja con verduritas y requesón	Crema de calabaza y puerro. Tortilla de calabacín y cebolla tierna.	Merluza asada con cebolla, corazón de alcachofa y patatas	Consomé de ave con fideo integral. Lomo de salmón al vapor	Calabacín gratinado con tomate, bechamel y queso															
<b>3ª SEMANA</b>	<b>Valorado para la etapa de INFANTIL</b> Del 17 al 21 de marzo de 2025																			



El presente menú ha sido calibrado y revisado por dietista colegiado CV00639

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes															
Primero	Sopa de Ave con Fideos (5) (9)	Lentejas Riojana (8)	Crema de Calabacín con Queso (3) (8)	Arroz Blanco con Tomate	Espagueti Gratinados (2) (3) (9)															
Segundo	Hamburguesa de Pollo con Patatas (8)  Ensalada	Tortilla Francesa con Queso Fresco (3) (11)  Ensalada	Pechuga Plancha con Verduritas Ecológicas  Ensalada	Entremés de Fiambre (3)  Ensalada	Bocadito de Bacalao (9) (10)  Ensalada															
Postre	Plátano  Leche (3)	Manzana  Leche (3)	Yoghourt Natural Danone (3)  Fruta Variada	Melón  Leche (3)	Naranja															
	Valor Nutricional				Valor Nutricional				Valor Nutricional				Valor Nutricional							
	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)	Energía (kcal)	Grasa (g)	Hidratos (g)	Proteína (g)
	544	20	73	23	564	24	62	28	565	18	86	16	563	13	80	31	547	21	58	32
	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)	Energía (kj)	Grasa sat. (g)	Azúcar (g)	Sal (g)
2273,92	4	20	2,2	2357,52	7	15	2,4	2361,7	5	18	2,2	2353,34	3	19	2,4	2286,46	6	22	2,7	
Propuesta cenas	Judías verdes con tomate. Huevo revuelto	Berenjena rellena de merluza y verduritas.	Guisantes salteados con patata. Tortilla francesa	Jamoncitos de pollo al horno con puerro, manzana y calabacín	Ramilletes de brécol al horno con queso mozzarella. Filete de trucha plancha															
4 <sup>a</sup> SEMANA	<b>Valorado para la etapa de INFANTIL</b>																			
	Del 24 al 28 de marzo de 2025																			



### **Información sobre los presentes menús:**

La combinación de platos que ofrecemos en nuestros menús cubre las necesidades calóricas y nutricionales de todos los niños del Centro. Nuestros menús están equilibrados, al contar desde hace más de veinte años con el asesoramiento de especialistas en nutrición a la hora de elaborarlos. Una dieta correcta es aquella que aporta la cantidad de nutrientes necesarios, repartidos correctamente en grupos de alimentos y que, al mismo tiempo, asegura una cantidad de vitaminas y oligoelementos.

La **fruta variada** incluye: Pera, Plátano, Manzana, Naranja y Fruta de temporada.

La **Ensalada** incluye: Lechuga, Tomate, Aceitunas, Maíz y Zanahoria rallada.

Todos los menús incluyen **pan blanco e integral** (ocasionalmente).

Información sobre **alérgenos y colorantes**: Está a su disposición ficha relativa a los alérgenos de cada menú diario con el correspondiente desglose por alimentos de cada plato servido en este Centro.

De nuevo, como cada comienzo de curso, se han introducido **algunos cambios con respecto al curso anterior** en los menús de todas las etapas. Si bien esta información es generalizada, por supuesto se elaboran menús personalizados para los casos de intolerancias y/o alergias alimentarias. Los principales cambios son:

- Se ha incrementado la ingesta de proteína en forma de huevo (tortilla francesa), en la propuesta de cenas recomendadas, con la finalidad de reducir las cantidades de carne (tal como nos indica la OMS), y favorecer la presencia de este alimento por su alto valor proteico. Se han reducido raciones de derivado cárnico en pro de esta otra proteína animal.
- Se ha incrementado la presencia de vegetales, añadiendo alguna guarnición vegetal (como la menestra de verduras), y también se ha incrementado la presencia de verduras ecológicas.
- **Se ha incrementado la presencia de pescado, introduciendo un plato más quincenalmente y variando su elaboración (horno y plancha) la semana que se de dos veces.**
- **Los niños tendrán opción de pedir/elegir lácteos sin azúcar.**
- Se ha incrementado la presencia de legumbres en más platos, como alubias a algún guiso y garbanzos en mayor cantidad (por ej. en el arroz al horno)
- Indicación de alérgenos por menú diario.
- Nueva fila de datos de valor nutricional.

Estamos a su disposición para aclarar dudas o ampliar información sobre lo que comen sus hijos en este Centro (cantidades, productos, marcas, etc.).