

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Tenemos más del 50% de nuestros platos elaborados con productos ecológicos	<u>Guarniciones:</u> Verduras, arroces y pistos: 30-50 grs. - Ensalada (lechuga, zanahoria y maíz) y tomate 20 - 40 grs. Patatas fritas: 30 - 80 grs	<u>Información:</u> Incluimos en el menú agua de abastecimiento público. La denominación ECO significa elaborado con productos ecológicos en su totalidad.	Día 01	Día 02
Día 05	Día 06	Día 07	Crema de zanahoria. (ECO) Pollo asado con verduritas. Pera de agua.	Arroz blanco con tomate. (ECO) Lomo de cerdo asado con salsa y patatas fritas. Frutas variadas y Yogur.
508 Kcal. HdC: 80g. Prot: 22g. Lip:16g	577 Kcal. HdC:56g. Prot:32g. Lip:25g	Día 08	Día 09	Día 09
Arroz con judías verdes (ECO): Pollo al horno con patatas fritas. Manzana golden o pera.	Sopa de estrellas (ECO). Garbanzos (Cocido completo con verduras) (ECO) Plátano de canarias.	Puré de verduras (ECO). Redondo de ternera o albóndigas con verduras y patatas chips. Kiwi o naranja.	Lentejas con arroz. (ECO) Tortilla de patatas con ensalada de tomate natural. Manzana o naranja.	Espirales de colores con tomate y queso.(ECO) Lomitos de rape al horno con ensalada. Pera.
540 Kcal. HdC: 74g. Prot:27g. Lip:15g	544 Kcal. HdC:80g. Prot:22 g. Lip:20g	537Kcal. HdC: 66g. Prot:30g. Lip:17g	700 Kcal. HdC:80g. Prot:31g. Lip:28g	656 Kcal. HdC:89g. Prot:30g. Lip:20g
Día 12	Día 13	Miércoles de Ceniza Día 14	Día 15	Día 16
Fiesta escolar. Día no lectivo.	Fiesta escolar. Día no lectivo.	Macarrones con tomate y queso. (ECO) Boquerones con ensalada de arroz. Manzana golden.	Judías blancas con zanahoria y patatas. (ECO) Pollo asado con patatas chips. Frutas variadas y Yogur.	Puré de verduras. (ECO) Merluza al horno con arroz pilaw. Plátano de canarias.
Día 19	Día 20	636 Kcal. HdC: 81g. Prot: 33g. Lip:20g	676Kcal. HdC:94g. Prot:30g. Lip:20g	518Kcal. HdC: 79g. Prots: 24g. Lip:12 g
Día 21	Día 22	Día 23	Día 24	Día 25
Espirales de colores con tomate y queso.(ECO) Salmon al vapor con ensalada. Mandarina o naranja	Lentejas estofadas con verduras. (ECO) Tortilla de patatas con tomate natural. Pera blanquilla.	Puré de verduras (ECO) (INF), Judías verdes rehogadas. Redondo de ternera o albóndigas con verduras y patatas chips. Plátano de canarias.	Sopa de fideos. (ECO) Garbanzos (Cocido completo con verduras). (ECO) Manzana Golden.	Arroz con judías verdes.(ECO) Calamares a la andaluza con ensalada. Kiwi o naranja.
608Kcal. HdC:85g. Prot: 31g. Lip:16g	692Kcal. HdC:78g. Prot:31g. Lip:28g	541 Kcal. HdC:56g. Prot:32g. Lip:21g	544 Kcal. HdC:80g. Prot:22 g. Lip:20g	582 Kcal. HdC:83g. Prot:20 g. Lip:25g
Día 26	Día 27	Día 28	Día 29	Día 30
Macarrones con tomate y queso.(ECO) Tortilla de patatas con ensalada de tomate natural. Manzana Golden.	Lentejas estofadas con arroz y verdura. (ECO) Emperador al horno con salsa de tomate. Frutas variadas y Yogur.	Crema de zanahoria. (ECO) Pollo asado con verduritas. Pera de agua.		
739 Kcal. HdC: 87 g. Prot: 28 g. Lip:31	600Kcal. HdC:80g. Prot: 36g. Lip: 15g	520Kcal. HdC:65g. Prot:30g. Lip:16g	NOTA: De Octubre a Mayo: El servicio de comedor es atendido de lunes a jueves de 13,15h a 15,15 h. Los viernes el servicio de comedor será atendido de 14,00 h. a 15,00 h.	

Para recordar...

Querida familia:

Desde el servicio de comedor le informamos que la tarea que llevamos a cabo es **“educar en la alimentación”**, así como favorecer la adquisición de buenos hábitos en la mesa.

El esfuerzo es llevado a cabo por todo el personal que presta servicio en el comedor, cuidando las cantidades que tiene que tomar, así como facilitar la ayuda necesaria.

Recordamos que si se padece alguna **alergia o intolerancia** a alguno de los ingredientes, deben facilitar la información oportuna con un justificante médico, entregado en **Administración en sobre cerrado**.

Nuestro propósito es favorecer las buenas costumbres de alimentación con una dieta sana y saludable, incorporando al menú mensual frutas, verduras, legumbres, así como otros alimentos que se detallan en el mismo, en cantidades recomendadas, para ayudar a un buen crecimiento y desarrollo de los chicos y chicas usuarios del comedor.

Como novedad incluiremos en el menú algunos productos ecológicos que marcaremos como ECO.

Plataforma **“Educamos”** en el Comedor Escolar (P.A.S Francisco Javier Astilleros Pérez).

Nos apoyamos en las directrices que se marcan en la estrategia NAOS. (<http://www.naos.aesan.msps.es/>)

“La alimentación es un pilar en la educación”.

Responsable de Comedor Escolar.

Francisco Javier Astilleros Pérez



salesianos
GUADALAJARA



MENÚ

ESCOLAR

Febrero 2018



educamos

Colegio Salesiano SanJosé

C/ Toledo 24 19002 Guadalajara

Tfno: 949247111

Comunicación: comedor@salesianosguadalajara.org