

# Octubre 2023 - Menú Infantil

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>2</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>SOPA DE POLLO</li> <li>LOMO ASADO CON TOMATES ALIÑADOS</li> <li>YOGUR SIN AZÚCAR</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 620 KCAL</b>	<p><b>3</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>PASTA AL LEÑADOR</li> <li>PECHUGA ASADA CON ENSALADA MIXTA</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 680 KCAL</b>	<p><b>4</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>POTAJE DE VERDURA</li> <li>TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA MIXTA Y PAPAS FRITAS</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 640 KCAL</b>	<p><b>5</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>POTAJE DE LENTEJAS</li> <li>MUSLO DE POLLO AL HORNO CON VERDURAS</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 655 KCAL</b>	<p><b>6</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ARROZ CON VERDURA</li> <li>FOGONERO ASADO CON TOMATES ALIÑADOS</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 655 KCAL</b>
<p><b>9</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>PASTA CON CHAMPIÑONES</li> <li>ESCALOPINES DE CERDO CON ENSALADA MIXTA</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 715 KCAL</b>	<p><b>10</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>CREMA DE CALABACÍN</li> <li>MUSLOS DE POLLO CON ENSALADA MIXTA Y PAPAS SANCOCHADAS</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 660 KCAL</b>	<p><b>11</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>POTAJE DE JUDÍAS</li> <li>FOGONERO A LA PLANCHA CON ENSALADA MIXTA</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 650 KCAL</b>	<p><b>12</b></p> <p><b>DÍA DE LA FIESTA NACIONAL</b></p>	<p><b>13</b></p> <p><b>PADRE CLARET</b></p>
<p><b>16</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>SOPA DE FIDEOS</li> <li>ROPAVIEJA DE POLLO</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 700 KCAL</b>	<p><b>17</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>PASTA CON TOMATE</li> <li>MERLUZA REBOZADA CON ENSALADA MIXTA</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 710 KCAL</b>	<p><b>18</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>POTAJE DE LENTEJAS</li> <li>PAVO A LA PLANCHA CON MENESTRA DE VERDURA</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 665 KCAL</b>	<p><b>19</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>PURÉ DE VERDURA</li> <li>ALBÓNDIGAS COMPUESTAS A LA JARDINERA CON PAPAS SANCOCHADAS</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 660 KCAL</b>	<p><b>20</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ARROZ BLANCO, HUEVOS, SALCHICHAS Y PAPAS</li> <li>HELADO</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 715 KCAL</b>
<p><b>23</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>POTAJE DE VERDURA</li> <li>NUGGETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 720 KCAL</b>	<p><b>24</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>CREMA DE CALABACÍN</li> <li>PAELLA MIXTA</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 620 KCAL</b>	<p><b>25</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>SOPA DE ESTRELLAS</li> <li>CALAMARES A LA ROMANA CON PAPAS SANCOCHADAS</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 715 KCAL</b>	<p><b>26</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>POTAJE DE GARBANZOS</li> <li>TORTILLA DE PAPAS CON ENSALADA MIXTA</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 685 KCAL</b>	<p><b>27</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>PUCHERO CANARIO</li> <li>ENSALADA DE PASTA</li> <li>YOGUR SIN AZÚCAR</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 620 KCAL</b>
<p><b>30</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>PURÉ DE CALABAZA</li> <li>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 665 KCAL</b>	<p><b>31</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>PASTA CON TOMATE</li> <li>MERLUZA REBOZADA CON TOMATE EN RODAJAS</li> <li>FRUTA</li> </ol> PAN INTEGRAL <b>TOTAL: 700 KCAL</b>			



CENTRO EDUCATIVO  
SAN ANTONIO MARÍA CLARET

Julio A. Larrey Sierra  
Nutricionista.  
Miembro de la Academia  
Española de Nutrición y  
Dietética nº 1688

# Octubre 2023 – Información alérgenos

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>2</b> <i>Diabéticos: Pan pesado. Pasta pesada. Celiacos: pasta sin gluten. Pan sin gluten. Intolerantes a la lactosa: fruta de postre.</i>	<b>3</b> <i>Diabéticos: pasta pesada. Pan pesado. Celiacos: pasta sin gluten. Pan sin gluten.</i>	<b>4</b> <i>Diabéticos: papas pesadas. Pan pesado. Celiacos: pan sin gluten. Alérgicos al huevo: pollo a la plancha.</i>	<b>5</b> <i>Diabéticos: lentejas pesadas. Pan pesado. Celiacos: pan sin gluten.</i>	<b>6</b> <i>Diabéticos: arroz pesado. Pan pesado. Celiacos: pan sin gluten. Alérgicos al pescado: pollo a la plancha.</i>
<b>9</b> <i>Diabéticos: pasta pesada. Pan pesado. Celiacos. Pan sin gluten.</i>	<b>10</b> <i>Diabéticos: papas pesadas. Pan pesado. Celiacos: Pan sin gluten.</i>	<b>11</b> <i>Diabéticos: judías pesadas. Pan pesado. Celiacos: Pan sin gluten. Alérgicos al pescado: pollo a la plancha.</i>	<b>12</b>	<b>13</b>
<b>16</b> <i>Diabéticos: legumbres pesadas. Pan pesado. Pasta pesada. Celiacos: pan sin gluten. Pasta sin gluten.</i>	<b>17</b> <i>Diabéticos: pasta pesada. Pan pesado. Alérgicos al pescado: pollo a la plancha. Celiacos: pasta sin gluten. Pan sin gluten. Harina sin gluten.</i>	<b>18</b> <i>Diabéticos: lentejas pesadas. Pan pesado. Celiacos: pan sin gluten.</i>	<b>19</b> <i>Diabéticos: pan pesado. Papas pesadas. Celiacos: pan sin gluten. Alérgicos a la proteína de vaca: pollo a la plancha.</i>	<b>20</b> <i>Diabéticos: arroz y papas pesados. Pan pesado. Fruta de postre. Alérgicos al huevo: pollo a la plancha. Intolerantes a la lactosa: fruta de postre. Celiacos: pan sin gluten.</i>
<b>23</b> <i>Diabéticos: papas pesadas. Pan pesado. Celiacos: harina sin gluten. Pan sin gluten.</i>	<b>24</b> <i>Diabéticos: arroz pesado. Pan pesado. Celiacos: pan sin gluten.</i>	<b>25</b> <i>Diabéticos: pan pesado. Papas pesadas. Celiacos: pan sin gluten. Harina sin gluten.</i>	<b>26</b> <i>Diabéticos: garbanzos pesados. Pan pesado. Papas pesadas. Celiacos: pan sin gluten. Alérgicos al huevo: pollo a la plancha.</i>	<b>27</b> <i>Diabéticos: pasta pesada. Pan pesado. Celiacos: pan sin gluten. Pasta sin gluten. Intolerantes a la lactosa: fruta de postre.</i>
<b>30</b> <i>Diabéticos: papas pesadas. Pan pesado. Celiacos: pan sin gluten.</i>	<b>31</b> <i>Diabéticos: pasta pesada. Pan pesado. Alérgicos al pescado: pollo a la plancha. Celiacos: pasta sin gluten. Pan sin gluten. Harina sin gluten.</i>			



**Julio A. Larrey Sierra**  
Nutricionista.  
Miembro de la Academia  
Española de Nutrición y  
Dietética nº 1688

# Octubre 2023 – Sugerencia Cena Infantil

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>2</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>BROCHETAS DE VERDURA</li> <li>PAPAS SANCOCHADAS CON ATÚN DE LATA</li> <li>YOGUR SIN AZÚCAR</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>3</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>SOPA DE ESTRELLAS</li> <li>PESCADO Y VERDURAS AL VAPOR</li> <li>FRUTA</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>4</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>CREMA DE CALABAZA</li> <li>HÍGADO A LA PLANCHA CON PAPAS Y ENSALADA</li> <li>YOGUR SIN AZÚCAR</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>5</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>GAZPACHO</li> <li>LASAÑA DE CARNE</li> <li>FRUTA</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>6</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>CREMA DE VERDURA</li> <li>CROQUETAS DE JAMÓN CON PAPAS FRITAS</li> <li>FLAN</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>
<p><b>9</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>SOPA DE FIDEOS</li> <li>PESCADO AL HORNO CON PIMIENTO ASADO</li> <li>YOGUR SIN AZÚCAR</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>10</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>GAZPACHO</li> <li>CHULETAS DE PAVO CON TOMATE ALIÑADO</li> <li>FRUTA</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>11</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ARROZ TRES DELICIAS</li> <li>FRUTA PICADA CON YOGUR SIN AZÚCAR</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>12</b></p>	<p><b>13</b></p>
<p><b>16</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>GAZPACHO</li> <li>CROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA</li> <li>YOGUR SIN AZÚCAR</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>17</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>CREMA DE CALABACINES</li> <li>BOCADILLO DE PAVO Y QUESO TIERNO CON TOMATE EN RODAJAS</li> <li>FLAN</li> </ol>	<p><b>18</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ROLLITO DE VERDURA</li> <li>SALMÓN A LA PLANCHA CON PAPAS SANCOCHADAS</li> <li>FRUTA</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>19</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>CREMA DE CALABAZA</li> <li>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON PURÉ DE PAPAS</li> <li>FRUTA</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>20</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>CONSUMÉ</li> <li>CABALLA ASADA CON ENSALADA</li> <li>MACEDONIA DE FRUTA</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>
<p><b>23</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>CREMA DE CHAMPIÑONES</li> <li>HAMBURGUESA DE TERNERA CON JUDÍAS VERDES</li> <li>FRUTA</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>24</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ENSALADA TROPICAL</li> <li>PASTA CON SALSA DE TOMATE Y ATÚN</li> <li>FRUTA</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>25</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>SOPA JULIANA</li> <li>ALITAS DE POLLO CON TOMATE ALIÑADO</li> <li>GELATINA</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>26</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>PURÉ DE VERDURA</li> <li>BOCADILLO INTEGRAL Y VEGETAL CON ATÚN</li> <li>YOGUR SIN AZÚCAR</li> </ol>	<p><b>27</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ARROZ CON VERDURA</li> <li>SAN JACOBO CON ENSALADA</li> <li>FLAN</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>
<p><b>30</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>SOPA DE POLLO</li> <li>MERLUZA HERVIDA CON ESPÁRRAGOS Y MAYONESA</li> <li>YOGUR SIN AZÚCAR</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>31</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ROLLITO DE VERDURA</li> <li>SALMÓN A LA PLANCHA CON PAPAS SANCOCHADAS</li> <li>FRUTA</li> </ol> <p>PAN INTEGRAL</p>			



**Julio A. Larrey Sierra**  
 Nutricionista.  
 Miembro de la Academia  
 Española de Nutrición y  
 Dietética nº 1688

## Ingredientes de los diferentes tipos de ensaladas

**MIXTA:** lechuga, tomate, atún, millo y zanahoria rallada. (A los alérgicos al pescado, se les suprime el atún).

**CAMPERA:** Papas, tomate, aceitunas, atún, huevo y cebolla. (A los diabéticos, se les pesan las papas. A los alérgicos al pescado, se les suprime el atún. A los alérgicos al huevo, se les suprime el huevo).

**DE COL:** col rallada, tomate, atún, millo y zanahoria rallada. (A los alérgicos al pescado, se les suprime el atún).

**DE PASTA:** pasta, atún, millo, zanahoria y aceitunas. (A los diabéticos, se les pesa la pasta. A los alérgicos al pescado, se les suprime el atún).

*Desde la dirección de la cocina se respetará al máximo el menú publicado, pero por circunstancias de la producción, productos, proveedores o alguna otra causa, éste podría ser modificado.*

- Todas las Comidas se acompañan con agua mineral sin gas.
- Todos los días, de forma opcional, se ofrece al alumno la posibilidad de acompañar cualquier plato con ensalada mixta.
- La fruta del postre siempre será de temporada.
- El aporte calórico de cada día está calculado por cada 100 grs. de alimento. Es, pues, un dato orientativo. Dependerá de qué cantidad de ese alimento contenga cada plato.
- Porcentaje energético por nutrientes: 55% hidratos de carbono; 20% proteínas; 25% grasas.
- Ante cualquier duda, contacte con nuestro nutricionista:  
[larreycarballo@gmail.com](mailto:larreycarballo@gmail.com)

Menú elaborado de acuerdo a la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición del 5 de julio de 2011.