

SEMANA 1 LUNES <p>1º CREMA DE VERDURAS 2º LOMO PLANCHA CON ZANAHORIA PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º VEGETABLE CREAM 2º GRILLED LOIN WITH CARROT</p> <p>Calorías: 635 / Proteínas: 26 Lípidos: 29 / H.Carbono: 62</p>	MARTES <p>1º GUISANTES REHOGADOS 2º HUEVOS FRITOS CON PATATAS PAN Y YOGUR / BREAD AND YOGHOURT 1º SAUTÉED PEAS 2º FRIED EGGS WITH POTATOES</p> <p>Calorías: 683 / Proteínas: 21 Lípidos: 37 / H.Carbono: 61</p>	MIÉRCOLES <p>1º JUDÍAS BLANCAS GUISADAS 2º PIZZA CASERA DE VERDURAS CON ENSALADA PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º STEWED WHITE BEANS 2º HOME-MADE VEGETABLE PIZZA WITH SALAD</p> <p>Calorías: 913 / Proteínas: 31 Lípidos: 29 / H.Carbono: 123</p>	JUEVES <p>1º SOPA DE AVE CON FIDEOS 2º POLLO ASADO CON ENSALADA PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º NOODLE SOUP 2º ROAST CHICKEN WITH SALAD</p> <p>Calorías: 750 / Proteínas: 42 Lípidos: 29 / H.Carbono: 76</p>	VIERNES <p>1º ARROZ CON VERDURAS 2º BACALAO ONLY CON ENSALADA PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º RICE WITH VEGETABLES 2º ONLY COD WITH SALAD</p> <p>Calorías: 744 / Proteínas: 32 Lípidos: 23 / H.Carbono: 100</p>
SEMANA 2 LUNES <p>1º MACARRONES GRATINADOS 2º MERLUZA ROMANA CON ENSALADA PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º GRATIN MACARONI 2º ROMANA HAKE WITH SALAD</p> <p>Calorías: 749 / Proteínas: 34 Lípidos: 28 / H.Carbono: 87</p>	MARTES <p>1º CREMA DE PUERROS 2º JAMONCITOS DE POLLO EN Salsa CON ARROZ PAN Y YOGUR / BREAD AND YOGHOURT 1º LEEK CREAM 2º CHICKEN THIGHS IN SAUCE WITH RICE</p> <p>Calorías: 737 / Proteínas: 30 Lípidos: 31 / H.Carbono: 80</p>	MIÉRCOLES <p>1º GARBANZOS REHOGADOS 2º TORTILLA DE VERDURAS CON ENSALADA PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º SAUTÉED CHICKPEAS 2º VEGETABLE OMELETTE</p> <p>Calorías: 755 / Proteínas: 28 Lípidos: 33 / H.Carbono: 80</p>	JUEVES <p>1º ARROZ BLANCO CON TOMATE 2º MAGRO ESTOFADO PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º WHITE RICE WITH TOMATO 2º LEAN STEW</p> <p>Calorías: 806 / Proteínas: 31 Lípidos: 22 / H.Carbono: 117</p>	VIERNES <p>1º LENTEJAS GUISADAS 2º PASTEL GRATINADO DE PASTA Y VERDURAS CON ENSALADA PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º LENTILS STEW 2º GRATIN CAKE WITH PASTA AND VEGETABLES WITH SALAD</p> <p>Calorías: 787 / Proteínas: 36 Lípidos: 34 / H.Carbono: 75</p>
SEMANA 3 LUNES <p>1º CALABAZA GUISADA 2º ALBÓNDIGAS A LA MADRILEÑA CON ARROZ PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º PUMPKIN STEW 2º MADRILENIAN MEATBALLS WITH RICE</p> <p>Calorías: 797 / Proteínas: 26 Lípidos: 32 / H.Carbono: 95</p>	MARTES <p>1º PASTA CON TOMATE 2º FILETE DE POLLO AL HORNO CON SALTEADO DE VERDURAS PAN Y YOGUR / BREAD AND YOGHOURT 1º PASTA WITH TOMATO 2º ROASTED CHICKEN FILLET WITH SAUTÉED VEGETABLES</p> <p>Calorías: 719 / Proteínas: 37 Lípidos: 24 / H.Carbono: 84</p>	MIÉRCOLES <p>1º SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS 2º COCIDO DE VERDURAS (garbanzos, repollo, patata, zanahoria) PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º VEGETABLE SOUP 2º VEGETABLE STEW</p> <p>Calorías: 655 / Proteínas: 22 Lípidos: 21 / H.Carbono: 85</p>	JUEVES <p>1º PATATAS GUISADAS CON VERDURAS 2º BOQUERONES A LA ANDALUZA CON SALTEADO DE LOMBARDA PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º POTATOES WITH VEGETABLES 2º FRIED ANCHOVIES WITH RED CABBAGE</p> <p>Calorías: 720 / Proteínas: 37 Lípidos: 30 / H.Carbono: 70</p>	VIERNES <p>1º LENTEJAS ESTOFADAS 2º TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º STEW LENTILS 2º POTATO OMELETTE WITH SALAD</p> <p>Calorías: 830 / Proteínas: 31 Lípidos: 33 / H.Carbono: 93</p>
SEMANA 4 LUNES <p>1º JUDÍAS VERDES SALTEADAS 2º ESTOFADO DE POLLO CON PATATA PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º SAUTÉED GREEN BEANS 2º CHICKEN STEW WITH POTATOES</p> <p>Calorías: 659 / Proteínas: 24 Lípidos: 32 / H.Carbono: 63</p>	MARTES <p>1º COLIFLOR REHOGADA 2º SAN JACOBO CASERO DE PAVO CON ENSALADA PAN Y YOGUR / BREAD AND YOGHOURT 1º SAUTÉED CAULIFLOWER 2º HOME TUKEY CORDON BLEU WITH SALAD</p> <p>Calorías: 658 / Proteínas: 23 Lípidos: 37 / H.Carbono: 56</p>	MIÉRCOLES <p>1º CREMA DE VERDURAS 2º BACALAO AL HORNO CON PATATAS PANADERAS PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º VEGETABLE CREAM 2º BAKED COD WITH POTATOES</p> <p>Calorías: 613 / Proteínas: 32 Lípidos: 22 / H.Carbono: 68</p>	JUEVES <p>1º SOPA DE COCIDO 2º COCIDO MADRILEÑO PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º COCIDO SOUP 2º MADRILENIAN STEW</p> <p>Calorías: 894 / Proteínas: 37 Lípidos: 44 / H.Carbono: 81</p>	VIERNES <p>1º ESPAGUETIS CON Salsa ALFREDO 2º SALTEADO DE VERDURAS CON ENSALADA PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º SPAGHETTI ALFREDO 2º SAUTÉED VEGETABLES WITH SALAD</p> <p>Calorías: 730 / Proteínas: 19 Lípidos: 24 / H.Carbono: 103</p>
SEMANA 5 LUNES <p>1º PASTA CON VERDURAS 2º JAMÓN EMPANADO CON CHAMPIÑÓN PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º VEGETABLE PASTA 2º BREADED HAM WITH SALAD</p> <p>Calorías: 807 / Proteínas: 26 Lípidos: 37 / H.Carbono: 88</p>	MARTES <p>1º CREMA DE ZANAHORIA 2º TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA PAN Y YOGUR / BREAD AND YOGHOURT 1º CARROT CREAM 2º SPANISH OMELETTE WITH SALAD</p> <p>Calorías: 711 / Proteínas: 15 Lípidos: 37 / H.Carbono: 75</p>	MIÉRCOLES <p>1º LENTEJAS ESTOFADAS 2º BRÓCOLI GRATINADO CON ENSALADA PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º STEW LENTILS 2º GRATIN BROCCOLI WITH SALAD</p> <p>Calorías: 808 / Proteínas: 34 Lípidos: 31 / H.Carbono: 87</p>	JUEVES <p>1º ARROZ BLANCO CON TOMATE 2º CABALLA EN Salsa CON CALABAZA PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º WHITE RICE WITH TOMATO 2º FISH IN SAUCE WITH PUMPKIN</p> <p>Calorías: 812 / Proteínas: 30 Lípidos: 28 / H.Carbono: 107</p>	VIERNES <p>1º SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS 2º HAMBURGUESA DE TERNERA EN Salsa PRIMAVERAL PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT 1º VEGETABLE SOUP 2º BEEF BURGER IN SAUCE</p> <p>Calorías: 606 / Proteínas: 23 Lípidos: 36 / H.Carbono: 58</p>

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Pónganse en contacto con nosotros si desea más información al respecto.

ALIMENTOS CONSUMIDOS EN LA COMIDA - SUGERENCIA PARA LA CENA

Arroz, pasta o patata	➡ Otro carbohidrato, cantidad secundaria
Verduras	➡ Otra verdura diferente
Carne, pescado o huevo	➡ Legumbre u otra proteína animal
Legumbre	➡ Carne, pescado o huevo
Fruta	➡ Otra fruta diferente
Lácteo	➡ Fruta

INFORMACIÓN NUTRICIONAL, CALCULADA DE ACUERDO A CRITERIOS DIETÉTICOS Y ESTABLECIDA PARA UN COMENSAL DE ENTRE 10 Y 12 AÑOS. EL APOORTE CALÓRICO DE LA COMIDA DEBE SER APROX. EL 35% DEL TOTAL DIARIO.

NOVIEMBRE					DICIEMBRE					ENERO				
L	M	X	J	V	L	M	X	J	V	L	M	X	J	V
2	3	4	5	6		1	2	3	4					1
9	10	11	12	13	7	8	9	10	11	4	5	6	7	8
16	17	18	19	20	14	15	16	17	18	11	12	13	14	15
23	24	25	26	27	21	22	23	24	25	18	19	20	21	22
30					28	29	30	31		25	26	27	28	29

FEBRERO					MARZO					ABRIL				
L	M	X	J	V	L	M	X	J	V	L	M	X	J	V
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5				1	2
8	9	10	11	12	8	9	10	11	12	5	6	7	8	9
15	16	17	18	19	15	16	17	18	19	12	13	14	15	16
22	23	24	25	26	22	23	24	25	26	19	20	21	22	23
					29	30	31			26	27	28	29	30



EN LOS MENÚS SE INCLUIRÁN LOS PLATOS GANADORES DE LOS CONCURSOS DE RECETAS SALUDABLES, JUSTAS Y ECOLÓGICAS QUE SE VIENE CELEBRANDO EN LA ESCUELA DE BITÁCORA.

LOS MENÚS ROTATIVOS DE INVIERNO SERÁN PARA LOS MESES DE NOVIEMBRE, DICIEMBRE, ENERO, FEBRERO, MARZO Y ABRIL.

LA FRUTA DE POSTRE (CUATRO DÍAS A LA SEMANA) Y LA VERDURA QUE SE UTILIZARÁN EN LOS MENÚS O COMO GUARNICIÓN SERÁN DE TEMPORADA, SIGUIENDO EL CALENDARIO DE ESTACIONALIDAD DEL PROYECTO FUHEM, DISPONIBLE EN EL SIGUIENTE ENLACE:

<https://blogs.fuhem.es/alimentarotrosmodelos/2016/04/01/que-calendario-de-temporada-tenemos-en-el-proyecto/>

BLOG DEL PROYECTO DE COMEDORES ECOLÓGICOS:

<http://blogs.fuhem.es/alimentarotrosmodelos/>

TODOS LOS DÍAS QUE EN EL MENÚ NO HAYA ENSALADA DE GUARNICIÓN, SE PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LOS COMENSALES UNA ENSALADA COMO COMPLEMENTO OPCIONAL AL MENÚ.

FRUTA FRESCA, HORTALIZAS FRESCAS, ACEITE, LEGUMBRE, PATATA, CEREALES, PASTAS, HARINAS, HUEVOS FRESCOS Y UN LÁCTEO AL MES SIEMPRE SERÁN DE CULTIVO ECOLÓGICO Y PROCEDENCIA PENINSULAR.

CARNES, HUEVO PASTEURIZADO, PAN, CONSERVAS, LÁCTEOS, CONGELADOS Y OTROS PRODUCTOS SERÁN SIEMPRE DE ORIGEN PENINSULAR. LOS PESCADOS DE CALADEROS O PISCICULTURA DEL ATLÁNTICO NORTE O DEL MEDITERRANEO.

USO ÚNICAMENTE DE ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO O ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO. SE EXCLUIRÁN PRECOCINADOS Y GLUTAMATO MONOSÓDICO DEL MENÚ.



www.gastronomic.es

MENÚ ROTATIVO INVIERNO



Colegio
Fuhem
Montserrat

C/. Juan Esplandiú, 2 bis.

28007 - MADRID

Tel: 91 573 75 07

infocomedor@colegiomontserrat.fuhem.es

CELIACO Y NO GALLO

