

<div><div>SEMANA 1</div><div>LUNES</div><div><div>1º CREMA DE VERDURAS</div><div>2º LOMO PLANCHA CON ZANAHORIA</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º VEGETABLE CREAM</div><div>2º GRILLED LOIN WITH CARROT</div></div><div><div>Calorías: 445 / Proteínas: 18</div><div>Lípidos: 20 / H.Carbono: 43</div></div></div>	<div><div>MARTES</div><div><div>1º GUIANTES REHOGADOS</div><div>2º POLLO EN SU JUGO CON PATATAS</div><div>PAN Y YOGUR / BREAD AND YOGHOURT</div><div>1º SAUTÉED PEAS</div><div>2º CHICKEN IN SAUCE WITH POTATOES</div></div><div><div>Calorías: 481 / Proteínas: 25</div><div>Lípidos: 22 / H.Carbono: 43</div></div></div>	<div><div>MIÉRCOLES</div><div><div>1º JUDÍAS BLANCAS GUISADAS</div><div>2º PIZZA CASERA DE VERDURAS</div><div>CON ENSALADA</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º STEWED WHITE BEANS</div><div>2º HOME-MADE VEGETABLE PIZZA WITH SALAD</div></div><div><div>Calorías: 639 / Proteínas: 22</div><div>Lípidos: 20 / H.Carbono: 86</div></div></div>	<div><div>JUEVES</div><div><div>1º SOPA DE AVE CON FIDEOS</div><div>2º POLLO ASADO CON ENSALADA</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º NOODLE SOUP</div><div>2º ROAST CHICKEN WITH SALAD</div></div><div><div>Calorías: 525 / Proteínas: 29</div><div>Lípidos: 20 / H.Carbono: 53</div></div></div>	<div><div>VIERNES</div><div><div>1º ARROZ CON VERDURAS</div><div>2º BACALAO AL HORNO CON ENSALADA</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º RICE WITH VEGETABLES</div><div>2º BAKED COD WITH SALAD</div></div><div><div>Calorías: 449 / Proteínas: 21</div><div>Lípidos: 10 / H.Carbono: 67</div></div></div>
<div><div>SEMANA 2</div><div>LUNES</div><div><div>1º MACARRONES GRATINADOS</div><div>2º MERLUZA A LA PLANCHA CON ENSALADA</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º GRATIN MACARONI</div><div>2º GRILLED HAKE WITH SALAD</div></div><div><div>Calorías: 458 / Proteínas: 22</div><div>Lípidos: 14 / H.Carbono: 58</div></div></div>	<div><div>MARTES</div><div><div>1º CREMA DE PUERROS</div><div>2º JAMONCITOS DE POLLO EN Salsa CON ARROZ</div><div>PAN Y YOGUR / BREAD AND YOGHOURT</div><div>1º LEEK CREAM</div><div>2º CHICKEN THIGHS IN SAUCE WITH RICE</div></div><div><div>Calorías: 516 / Proteínas: 21</div><div>Lípidos: 22 / H.Carbono: 56</div></div></div>	<div><div>MIÉRCOLES</div><div><div>1º GARBANZOS REHOGADOS</div><div>2º TERNERA EN SU JUGO CON ENSALADA</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º SAUTÉED CHICKPEAS</div><div>2º BEEF STEW</div></div><div><div>Calorías: 445 / Proteínas: 26</div><div>Lípidos: 13 / H.Carbono: 52</div></div></div>	<div><div>JUEVES</div><div><div>1º ARROZ BLANCO CON TOMATE</div><div>2º MAGRO ESTOFADO</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º WHITE RICE WITH TOMATO</div><div>2º LEAN STEW</div></div><div><div>Calorías: 564 / Proteínas: 22</div><div>Lípidos: 15 / H.Carbono: 82</div></div></div>	<div><div>VIERNES</div><div><div>1º CREMA DE ZANAHORIAS</div><div>2º PASTEL GRATINADO DE PASTA Y VERDURAS</div><div>CON ENSALADA</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º CARROT SOUP</div><div>2º GRATIN CAKE WITH PASTA AND VEGETABLES WITH SALAD</div></div><div><div>Calorías: 551 / Proteínas: 25</div><div>Lípidos: 24 / H.Carbono: 53</div></div></div>
<div><div>SEMANA 3</div><div>LUNES</div><div><div>1º CREMA DE CALABAZA</div><div>2º ALBÓNDIGAS A LA MADRILEÑA CON ARROZ</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º PUMPKIN SOUP</div><div>2º MADRILENIAN MEATBALLS WITH RICE</div></div><div><div>Calorías: 558 / Proteínas: 18</div><div>Lípidos: 22 / H.Carbono: 67</div></div></div>	<div><div>MARTES</div><div><div>1º PASTA CON TOMATE</div><div>2º FILETE DE POLLO AL HORNO CON SALTEADO DE VERDURAS</div><div>PAN Y YOGUR / BREAD AND YOGHOURT</div><div>1º PASTA WITH TOMATO</div><div>2º ROASTED CHICKEN FILLET WITH SAUTÉED VEGETABLES</div></div><div><div>Calorías: 503 / Proteínas: 26</div><div>Lípidos: 17 / H.Carbono: 59</div></div></div>	<div><div>MIÉRCOLES</div><div><div>1º SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS</div><div>2º COCIDO DE VERDURAS (garbanzos, repollo, patata, zanahoria)</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º VEGETABLE SOUP</div><div>2º VEGETABLE STEW</div></div><div><div>Calorías: 459 / Proteínas: 15</div><div>Lípidos: 15 / H.Carbono: 60</div></div></div>	<div><div>JUEVES</div><div><div>1º PATATAS GUISADAS CON VERDURAS</div><div>2º BOQUERONES A LA ANDALUZA CON SALTEADO DE LOMBARDA</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º POTATOES WITH VEGETABLES</div><div>2º FRIED ANCHOVIES WITH RED CABBAGE</div></div><div><div>Calorías: 504 / Proteínas: 26</div><div>Lípidos: 21 / H.Carbono: 49</div></div></div>	<div><div>VIERNES</div><div><div>1º CREMA DE VERDURAS</div><div>2º MAGRO ESTOFADO CON ENSALADA</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º VEGETABLE SOUP</div><div>2º LEAN PORK STEW WITH SALAD</div></div><div><div>Calorías: 606 / Proteínas: 32</div><div>Lípidos: 23 / H.Carbono: 61</div></div></div>
<div><div>SEMANA 4</div><div>LUNES</div><div><div>1º JUDÍAS VERDES SALTEADAS</div><div>2º ESTOFADO DE POLLO CON PATATA</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º SAUTÉED GREEN BEANS</div><div>2º CHICKEN STEW WITH POTATOES</div></div><div><div>Calorías: 461 / Proteínas: 17</div><div>Lípidos: 22 / H.Carbono: 44</div></div></div>	<div><div>MARTES</div><div><div>1º COLIFLOR REHOGADA</div><div>2º LOMO A LA PLANCHA CON ENSALADA</div><div>PAN Y YOGUR / BREAD AND YOGHOURT</div><div>1º SAUTÉED CAULIFLOWER</div><div>2º GRILLED PORK LOIN WITH SALAD</div></div><div><div>Calorías: 392 / Proteínas: 18</div><div>Lípidos: 22 / H.Carbono: 29</div></div></div>	<div><div>MIÉRCOLES</div><div><div>1º CREMA DE VERDURAS</div><div>2º BACALAO AL HORNO CON PATATAS</div><div>PANADERAS</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º VEGETABLE CREAM</div><div>2º BAKED COD WITH POTATOES</div></div><div><div>Calorías: 429 / Proteínas: 22</div><div>Lípidos: 15 / H.Carbono: 48</div></div></div>	<div><div>JUEVES</div><div><div>1º SOPA DE COCIDO</div><div>2º COCIDO MADRILEÑO</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º COCIDO SOUP</div><div>2º MADRILENIAN STEW</div></div><div><div>Calorías: 626 / Proteínas: 26</div><div>Lípidos: 31 / H.Carbono: 57</div></div></div>	<div><div>VIERNES</div><div><div>1º ESPAGUETIS CON Salsa ALFREDO</div><div>2º CROQUETAS DE CALABACÍN CON ENSALADA</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º SPAGHETTI ALFREDO</div><div>2º COURGETTE CROQUETTES WITH SALAD</div></div><div><div>Calorías: 563 / Proteínas: 13</div><div>Lípidos: 19 / H.Carbono: 81</div></div></div>
<div><div>SEMANA 5</div><div>LUNES</div><div><div>1º FIDEUÁ DE VERDURAS</div><div>2º JAMÓN A LA PLANCHA CON CHAMPIÑÓN</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º VEGETABLE FIDEUA</div><div>2º GRILLED HAM WITH SALAD</div></div><div><div>Calorías: 543 / Proteínas: 25</div><div>Lípidos: 24 / H.Carbono: 55</div></div></div>	<div><div>MARTES</div><div><div>1º CREMA DE ZANAHORIA</div><div>2º ESTOFADO DE AVE CON ENSALADA</div><div>PAN Y YOGUR / BREAD AND YOGHOURT</div><div>1º CARROT CREAM</div><div>2º CHICKEN STEW WITH SALAD</div></div><div><div>Calorías: 469 / Proteínas: 17</div><div>Lípidos: 25 / H.Carbono: 42</div></div></div>	<div><div>MIÉRCOLES</div><div><div>1º PATATAS GUISADAS</div><div>2º BRÓCOLI GRATINADO CON ENSALADA</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º STEWED POTATOES</div><div>2º GRATIN BROCCOLI WITH SALAD</div></div><div><div>Calorías: 566 / Proteínas: 24</div><div>Lípidos: 22 / H.Carbono: 61</div></div></div>	<div><div>JUEVES</div><div><div>1º ARROZ BLANCO CON TOMATE</div><div>2º CABALLA EN Salsa CON CALABAZA</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º WHITE RICE WITH TOMATO</div><div>2º FISH IN SAUCE WITH PUMPKIN</div></div><div><div>Calorías: 568 / Proteínas: 21</div><div>Lípidos: 20 / H.Carbono: 75</div></div></div>	<div><div>VIERNES</div><div><div>1º SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS</div><div>2º HAMBURGUESA DE TERNERA EN Salsa PRIMAVERAL</div><div>PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT</div><div>1º VEGETABLE SOUP</div><div>2º BEEF BURGER IN SAUCE</div></div><div><div>Calorías: 424 / Proteínas: 16</div><div>Lípidos: 25 / H.Carbono: 41</div></div></div>

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 3 Y 6 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

EDUCACIÓN INFANTIL

C/. Juan Esplandiú, 2 bis.

28007 - MADRID

Telf: 91 573 75 07

infocomedor@colegiomontserrat.fuhem.es

NO HUEVO Y LENTEJAS

