

MENÚ DE MAYO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Cocido 5 Filetes de lomo a la plancha Quinoa de verduras	Gazpacho 6 Crema de puerros Carrillada en salsa de champiñones *Filetes de pollo a la plancha Brócoli hervido	Gazpacho 7 Lentejas estofadas Rosada en adobo Ensalada césar	Sopa de pescado 8 Croquetas de la abuela Ensaladas variadas	Paella mixta 9 Boquerones a la andaluza *Rosada rebozada Yogures y natillas
Macarrones carbonara 12 Salchichas de pavo Brócoli hervido	Gazpacho 13 Crema de calabaza Filetes de lomo empanado Patatas española	Gazpacho 14 Lentejas con chorizo Bacalao con tomate *Rosada rebozada Ensalada de aguacate	Gazpacho 15 Cazuela de choco con almejas Pinchitos de pollo Pavo a la plancha Ensalada de col zanahoria y manzana	Ensaladilla rusa 16 Sopa de letras Calamares a la romana *Rosada rebozada Yogures y natillas
Gazpacho 19 Sopa de picadillo Tortilla de patatas y cebolla Pimientos del padrón	Crema de calabacines 20 Albóndigas caseras Menestra de verduras	Gazpacho 21 Lentejas con chorizo Bacalao con tomate *Rosada rebozada Ensalada de aguacate	Gazpacho 22 Sopa de mariscos Contra de ternera asada con puré de manzanas	Arroz a la cubana 23 Lenguados rebozados *Rosada rebozada Yogures y natillas
Espaguetis boloñesa 26 Filetes de ternera a la plancha Brócoli hervido	Crema reina 27 Hamburguesa casera Ensalada de cebolla caramelizada y nueces	Gazpacho 28 Lentejas estofadas Rosada rebozada Ensalada de aguacate y tomate	Gazpacho 30 Sopa de pescado Pollo asado al limón *Pechuga de pollo a la plancha	Fabada 31 Boquerones a la andaluza *rosada rebozada helado

* Menú adaptado para educación infantil y primer ciclo de primaria.
Todos los días incluyen fruta de temporada y ensalada variada: lechuga, tomate, maíz, atún, zanahoria, pepino.



MAY MENU

MONDAY

Cocido
Grilled sirloin steaks
Vegetable quinoa

TUESDAYS

Gazpacho
Cream of leek soup
Cheek in mushroom sauce
*Grilled chicken fillets
boiled broccoli

WEDNESDAY

Gazpacho
Stewed lentils
Marinated rose
Caesar salad

THURSDAY

Chowder
Grandma's croquettes
Various salads

FRIDAY

Mixed paella
Andalusian-style anchovies
*Battered pink
Yogurts and custards

Macaroni carbonara
Turkey sausages
Boiled broccoli

Gazpacho
Pumpkin cream
Breaded pork loin fillets
Spanish potatoes

Gazpacho
Lentils with chorizo
Cod with tomato
*battered pink
Avocado Salad

Gazpacho
Cuttlefish and clam casserole
Chicken skewers
Grilled turkey
Carrot and apple cabbage salad

Russian salad
Word search
Roman-style squid
*Battered pink
Yogurts and custards

Gazpacho
Minced meat soup
Potato and onion omelette
Padrón peppers

Cream of zucchini soup
Homemade meatballs
Vegetable stew

Gazpacho
Lentils with chorizo
Cod with tomato
*Battered pink
Avocado Salad

Gazpacho
Bisque
Roast beef counter with apple puree

Cuban rice
Breaded sole
*Battered pink
Yogurts and custards

Spaghetti Bolognese
Grilled beef steaks
Boiled broccoli

Queen's Cream
Homemade hamburger
Caramelized onion and walnut salad

Gazpacho
Stewed lentils
Breaded pink
Avocado and tomato salad

Gazpacho
Chowder
Lemon Roast Chicken
*grilled chicken breast

Fabada
Andalusian-style anchovies
*battered pink
frozen

* Menu adapted for Infantile and 1st and 2nd of primary.





Meriendas (Infantil y Primer Ciclo de Primaria)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
<i>Mollete con aceite de oliva o pavo Leche con cacao</i>	<i>Fruta de temporada (manzanas y peras)</i>	<i>Mollete de crema de queso</i>	<i>Fruta de temporada (manzanas y peras)</i>

Sugerencias para la cena

- 1) En general, es conveniente que las cenas sean ligeras en cantidades y pobres en alimentos grasos.
- 2) Siempre se pueden incluir vegetales crudos o cocidos, aunque en el almuerzo hayan estado presentes.
- 3) Si en la comida hay verdura, en la cena puede volver a haberla. Además, se puede incluir algo de pasta, arroz, patatas o legumbres.
- 4) Si en el segundo plato se ha comido carne, cenar pescado o huevo.
- 5) Si en el segundo plato se ha comido huevo, cenar carne o pescado (cuanto menos procesada la carne mejor)
- 6) Si el postre de la comida ha sido lácteo, incluir fruta en la cena.
- 7) Si el postre de la comida ha sido fruta, se puede repetir fruta o tomar un lácteo con poca cantidad de azúcar (yogur natural, requesón, cuajada...)
- 8) Los postres lácteos azucarados deben ser de consumo más bien esporádico (natilla, arroz con leche, flan...)

Fuente: Comité de Nutrición de la Asociación Española de Pediatría

<https://www.analesdepediatria.org/es-obesidad-infantil-recomendaciones-del-comite-articulo-13095854>

Fuente: Comité de Nutrición de la Asociación Española de Pediatría

<https://www.analesdepediatria.org/es-obesidad-infantil-recomendaciones-del-comite-articulo-13095854>