



SIN LECHE DE VACA INFANTIL

LUNES

1

Arroz con verduras
Merluza a la bilbaina
Zanahorias salteadas
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,4,6,12

8

Puré de alubias
Tortilla de atún
Coliflor rehogada
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,4,6

15

Crema de verduras
Carne con tomate
Arroz salteado
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6,12

22

Lentejas con verduras
Revuelto de patatas
Tomate aliñado
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,6,9

29

Crema de zanahoria
Pechuga de pollo a la plancha
Puré de patatas (sin leche)
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6

MARTES

2

Crema de calabaza
Pollo al curry (sin leche)
Patatas dados fritas
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6

9

Arroz a la marinera
Jamoncitos de pollo al horno
Pisto manchego
Pan
Lácteo de soja
Alérgenos: 1,6,8,12,14

16

Caldo casero
Tortilla de patata
Ensalada mixta
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,6,9

23

Arroz con tomate
Lomo a la castellana (sin lactosa)
Menestra
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6,12

30

Coditos napolitana
Merluza en salsa alicantina
Calabacines salteados
Pan
Lácteo de soja
Alérgenos: 1,3,4,6,8,12

MIÉRCOLES

3

Patatas con choco
Tortilla francesa
Judías verdes
Pan
Lácteo de soja
Alérgenos: 1,3,6,8,12,14

10

Macarrones al pesto
Lomo adobado (sin lactosa)
Calabacines salteados
Pan
Lácteo de soja
Alérgenos: 1,3,6,8

17

Fideos a la cazuela
Merluza a la plancha
Ensalada mixta
Pan
Lácteo de soja
Alérgenos: 1,3,6,8,9,12

JUEVES

4

Puchero de garbanzos
Lomo de cerdo a la plancha
Tomate aliñado
Pan
Lácteo de soja
Alérgenos: 1,6,8,9

11

Lentejas con verduras
Merluza frita
Ensalada de maíz
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,4,6,9

18

25

Patatas con verduras
Hamburguesa de pollo (sin leche)
Champiñones salteados
Pan
Lácteo de soja
Alérgenos: 1,6,8,9

VIERNES

5

Macarrones napolitana
Salmón al horno
Ensalada mixta
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,4,6,12

12

Sopa de picadillo (sin jamón york)
Perca en salsa alicantina
Ensalada de zanahoria
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,6,9

19

26

Garbanzos con verduras
Perca a la roteña
Guisantes salteados
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,4,6,9

VALORACION NUTRICIONAL

DÍA DEL MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Valor energético (Kcal)	621,5	385,5	599,9	568,5	581,3			717,3	462,3	494,5	788,7	388,9			562,3	382,3						657,5	650,9	450,3	309,1	593,9			464,3	644,5	
Valor energético (Kj)	2604,1	1617,9	2513,3	2379,5	2433,7			3003,7	1932,5	2068,7	3299,5	1627,9			2357,1	1599,7						2754,5	2726,1	1884,7	1291,9	2486,1			1940,7	2696,7	
Grasas (g)	15,38	12,92	39,94	15,38	14,66			30,56	14	14,86	25,54	6,96			19,6	16,96						22,18	14,16	13,76	14,06	18,1			15,76	23,36	
Grasas saturadas (g)	2,36	1,8	5,38	4,28	2,08			5,38	1,84	2,16	3,2	1,94			4,06	3,18						3,68	1,96	2,48	2,16	2,42			3,28	3,46	
Hidratos de Carbono (g)	105,45	55,81	38,97	64,63	92,23			66,63	68,73	73,97	98,81	63,29			69,83	42,83						77,53	115,15	60,83	35,59	75,59			49,13	76,67	
Azúcares (g)	23,1	21,36	5,4	4,57	20,8			22,1	4,1	3,98	25,88	20			22,46	18,4						22,44	21,54	5,1	4,56	25,46			23,4	5,68	
Proteínas (g)	10,4	7,66	17,78	39,14	14,4			33,1	12,42	13,78	30,26	15,58			22,96	12,1						27,94	12,26	17,7	7,82	22,92			27,6	27,48	
Sal (g)	0,93	0,4	2,8	1,35	0,85			1,55	1,06	0,8	2,54	0,98			1,2	2,75						1,25	1,16	0,75	1,11	0,88			0,85	1,7	

La dieta mediterránea, escudo del corazón

La dieta mediterránea es el mejor ejemplo de alimentación saludable, ya que posee beneficios científicamente probados que se han relacionado con la mejora del perfil lipídico.

Además, es una alimentación **rica en fibras y antioxidantes**. Estos efectos biológicos, y muchos más, permiten considerar la Dieta Mediterránea como una **excelente propuesta para la prevención de la enfermedad coronaria**.

La Dieta Mediterránea es una valiosa herencia cultural que representa mucho más que una pauta nutricional, es un estilo de vida equilibrado que recoge recetas, formas de cocinar, celebraciones, costumbres, productos típicos y actividades humanas diversas.

Algunas de sus principales características son:

- Utilizar aceite de oliva como principal grasa.
- Consumir alimentos de origen vegetal en abundancia.
- Consumir diariamente productos lácteos (yogurt y quesos principalmente) y cereales.
- Preferir alimentos poco procesados, frescos, y de temporada.
- Consumir pescado en abundancia.
- Fruta fresca para el postre y agua para acompañar las comidas.
- Completar todo esto con actividad física diaria.



Emplatados