



MENÚ BASAL

COLEGIOS

MARZO 2018

Calidus Catering Services, S.L.

Revisado: María Rodríguez Esteban
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.639-Q



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1 de marzo	2 de marzo
			Espirales c/ tomate/queso (1, 7) Merluza en salsa verde c/patata y guisantes (4,12) Fruta	Crema de zanahoria Albóndigas con arroz (6,12) Yogur (7)
5 de marzo	6 de marzo	7 de marzo	8 de marzo	9 de marzo
Lentejas estofadas Tortilla española c/ensalada (3) Fruta	Crema de calabaza Guiso carne c/ macarrones (1,12) Yogur(7)	Empanada de pollo Merluza a la romana c/judías (3,4) Fruta	Caldo gallego Milanesa de pollo c/arroz(3) Natillas (7)	Guisantes con chorizo (12) Guiso de atún (4,12) Fruta
12 de marzo	13 de marzo	14 de marzo	15 de marzo	16 de marzo
Crema de verduras Guiso de calamares c/ patata (12,14) Fruta	Coditos c/tomate (1) Filete ruso con verduritas (12) Flan (7)	Potaje de garbanzos Lomo al horno c/ensalada (12) Fruta	Arroz tres delicias (14) Merluza a la plancha c/brécol (4) Yogur (7)	Sopa de estrellas (1) Pollo al horno con guisantes y zanahoria (12) Fruta
19 de marzo	20 de marzo	21 de marzo	22 de marzo	23 de marzo
Sopa de fideos (1) Pechuga de pollo a la madrileña c/champiñones (12) Yogur(7)	Potaje de alubias Tortilla española c/ensalada (3) Fruta	Crema de calabacín Bacalao c/fideos Fruta	Macarrones a la marinera (1,12,14) Jamón asado c/menestra (12) Yogur(7)	MENÚ ESPECIAL FIESTA PRIMAVERA 
26 de marzo	27 de marzo	28 de marzo	29 de marzo	30 de marzo
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO

Alérgenos



1-GLUTEN 2-CRUSTACEOS 3-HUEVOS 4-PESCADO 5-CACAHUETES 6-SOJA 7-LACTEOS 8-FRUTOS SECOS 9-APIÓ 10-MOSTAZA 11-SESAMO 12-SULFITOS 13-ALTRAMUZ 14-MOLUSCOS

En Calidus nos preocupamos de su alimentación.



MENÚ SIN GLUTEN

COLEGIOS

MARZO 2018

Revisado: María Rodríguez Esteban
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.639-Q

LA PASTA Y EL PAN UTILIZADOS SERÁN SIN GLUTEN

Calidus Catering Services, S.L.

Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
			1 de marzo	2 de marzo
			Espirales c/ tomate/queso (1, 7) Merluza en salsa verde c/patata y guisantes (4,12) Fruta	Crema de zanahoria Albóndigas con arroz (6,12) Yogur (7)
5 de marzo	6 de marzo	7 de marzo	8 de marzo	9 de marzo
Lentejas estofadas Tortilla española c/ensalada (3) Fruta	Crema de calabaza Guiso carne c/ macarrones (1,12) Yogur(7)	Sopa de verduritas Merluza a la romana c/judías (3,4) Fruta	Caldo gallego Milanesa de pollo c/arroz (3) Natillas (7)	Guisantes con chorizo (12) Guiso de atún (4,12) Fruta
12 de marzo	13 de marzo	14 de marzo	15 de marzo	16 de marzo
Crema de verduras Guiso de calamares c/ patata (12,14) Fruta	Coditos c/tomate (1) Filete ruso con verduritas (12) Flan (7)	Potaje de garbanzos Lomo al horno c/ensalada (12) Fruta	Arroz tres delicias (2,3) Merluza a la plancha c/brécol (4) Yogur (7)	Sopa de estrellas (1) Pollo al horno c/guisantes y zanahoria Fruta
19 de marzo	20 de marzo	21 de marzo	22 de marzo	23 de marzo
Sopa de fideos (1) Pechuga de pollo a la madrileña c/champiñones (12) Yogur(7)	Potaje de alubias Tortilla española c/ensalada (3) Fruta	Crema de calabaza Bacalao c/fideos (4) Fruta	Macarrones marinera (1,12,14) Jamón asado c/verduritas (12) Yogur(7)	Menú especial primavera
26 de marzo	27 de marzo	28 de marzo	29 de marzo	30 de marzo
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO	FESTIVO

Alérgenos



1-GLUTEN 2-CRUSTACEOS 3-HUEVOS 4-PESCADO 5-CACAHUETES 6-SOJA 7-LACTEOS 8-FRUTOS SECOS 9-APIÓ 10-MOSTAZA 11-SESAMO 12-SULFITOS 13-ALTRAMUZ 14-MOLUSCOS

En Calidus nos preocupamos de su alimentación.



MENÚ SIN HUEVO

COLEGIOS

MARZO 2018

Calidus Catering Services, S.L.

Revisado: María Rodríguez Estévez
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI: 76.895.639-Q



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
1 de marzo				2 de marzo
			Espirales c/ tomate /queso (1, 7) Merluza en salsa verde c/patata y guisantes (4,12) Fruta	Crema de zanahoria Albóndigas c/ arroz (12) Yogur (7)
5 de marzo Lentejas estofadas Pechuga de pavo a la plancha c/tomate Fruta	6 de marzo Crema de calabaza Guiso carne c/ macarrones (1,12) Yogur (7)	7 de marzo Empanada de pollo Merluza a la plancha c/judías (4) Fruta	8 de marzo Caldo gallego Pechuga de pollo c/arroz Yogur (7)	9 de marzo Guisantes con chorizo (12) Guiso de atún (4,12) Fruta
12 de marzo Crema de verduras Guiso de calamares c/ patata (12,14) Fruta	13 de marzo Coditos c/tomate (1) Filete ruso con verduritas (12) Yogur (7)	14 de marzo Potaje de garbanzos Lomo al horno c/ensalada (12) Fruta	15 de marzo Crema de zanahoria Merluza a la plancha c/brécol (4) Yogur (7)	16 de marzo Sopa de estrellas (1) Pollo al horno c/guisantes y zanahoria Fruta
19 de marzo Sopa de fideos (1) Pechuga de pollo a la madrileña c/champiñones (12) Yogur (7)	20 de marzo Potaje de alubias Pechuga de pavo a la plancha c/tomate Fruta	21 de marzo Crema de calabaza Bacalao c/fideos (4) Fruta	22 de marzo Macarrones marinera (1,12,14) Jamón asado c/verduritas (12) Yogur (7)	23 de marzo Menú especial primavera 
26 de marzo NO LECTIVO	27 de marzo NO LECTIVO	28 de marzo NO LECTIVO	29 de marzo FESTIVO	30 de marzo FESTIVO

Alérgenos



1-GLUTEN 2-CRUSTACEOS 3-HUEVOS 4-PESCADO 5-CACAHUETES 6-SOJA 7-LACTEOS 8-FRUTOS SECOS 9-APIÓ 10-MOSTAZA 11-SESAMO 12-SULFITOS 13-ALTRAMUZ 14-MOLUSCOS

En Calidus nos preocupamos de su alimentación.