MENÚ DICIEMBRE 2023

Sin Gluten - . - CPI Plurilingüe Alfonso VII

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 Arroz Campesina Arroz Campesiña Tortilla Francesa Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Maíz Ensalada de Leituga e Millo Fruta de Temporada y Pan S/Gluten Froita de Tempada e pan sen glute
4 Crema de Calabaza ECO Crema de Cabaza ECO Ragout de Pavo Ragout de Pavo Arroz INTEGRAL Salteado Arroz INTEGRAL Salteado Fruta de Temporada y Pan S/Gluten Froita de Tempada e pan sen glute	5 Caldo Gallego Caldo Galego Fogonero al Horno Fogonero ao Forno Jardinera de Verduras Xardineira de Verduras Fruta de Temporada y Pan S/Gluten Froita de Tempada e pan sen glute	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO
11 Pasta S/Gluten S/Huevo Napolitana Pasta S/Glute S/Ovo Napolitana Magro de Cerdo con Tomate Magro de Porco con Tomate Guisantes Salteados 50g de Guisantes 0,5R de HC Chícharos Salteados Fruta de Temporada y Pan S/Gluten Froita de Tempada e pan sen glute	12 Potaje de Alubias y Garbanzos Potaxe de Fabas e Garvanzos Tortilla de Patata Tortilla de Pataca Ensalada de Lechuga y Tomate Ensalada de Leituga e Tomate Fruta de Temporada y Pan S/Gluten Froita de Tempada e pan sen glute	13 Coliflor Ajoarriero Coliflor Ajoarriero Arroz con Bacalao Arroz con Bacallau Yogur y Pan S/Gluten Iogur e pan sen glute	14 Crema de Verduras ECO Crema de Verduras ECO Merluza a la Andaluza Pescada á Andaluza Ensalada de Lechuga y Maíz Ensalada de Leituga e Millo Fruta de Temporada y Pan S/Gluten Froita de Tempada e pan sen glute	15 Sopa de Cocido Gallego (Fideos S/Gluten S/Huevo) Sopa de Cocido Galego (Fideos S/Glute S/Ovo) Cocido Gallego Cocido Galego Completo Fruta de Temporada y Pan S/Gluten Froita de Tempada e pan sen glute
18 Crema de Calabacín ECO Crema de Cabaciña ECO Pasta S/Gluten S/Huevo Boloñesa de Pollo Macarrones Boloñesa Fruta de Temporada y Pan S/Gluten Froita de Tempada e pan sen glute	19 Judías Verdes Rehogadas con Patatas Xudías Verdes Rehogadas con Patacas Pollo Asado Pito Asado Ensalada de Lechuga y Maíz Ensalada de Leituga e Millo Fruta de Temporada y Pan S/Gluten Froita de Tempada e pan sen glute	20 Patatas Estofadas con Verduras Patacas Estofadas con Verduras Caballa al Horno Pescada ao Forno Arroz INTEGRAL Salteado Arroz INTEGRAL Salteado Yogur y Pan S/Gluten Iogur e pan sen glute	21 Ensalada Mixta Ensalada Mixta Cinta de Lomo al Horno Cinta de Lombo ao Forno Patatas Chips Macedonia de Frutas y Pan S/Gluten Macedonia de Froitas e pan sen glute	22 FESTIVO

mediterránea

PAN Y LÁCTEOS SIN GLUTEN. FRUTA VARIADA y de TEMPORADA.

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

MENÚ DICIEMBRE 2023

Sin Lentejas - . - CPI Plurilingüe Alfonso VII

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 Arroz Campesina Arroz Campesiña Tortilla Francesa Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Maíz Ensalada de Leituga e Millo Fruta de Temporada y Pan Froita de Tempada e Pan
4 Crema de Calabaza ECO Crema de Cabaza ECO Ragout de Pavo Ragout de Pavo Arroz INTEGRAL Salteado Arroz INTEGRAL Salteado Fruta de Temporada y Pan Froita de Tempada e Pan	**5** Caldo Gallego Caldo Galego Fogonero al Horno Fogonero ao Forno Jardinera de Verduras Xardineira de Verduras Fruta de Temporada y Pan Froita de Tempada e Pan	**6** FESTIVO	**7** FESTIVO	**8** FESTIVO
11 Macarrones INTEGRALES Napolitana Macarrones INTEGRAIS Napolitana Magro de Cerdo con Tomate Magro de Porco con Tomate Guisantes Salteados 50g de Guisantes 0,5R de HC Chícharos Salteados Fruta de Temporada y Pan Froita de Tempada e Pan	**12** Potaje de Alubias y Garbanzos Potaxe de Fabas e Garvanzos Tortilla de Patata Tortilla de Pataca Ensalada de Lechuga y Tomate Ensalada de Leituga e Tomate Fruta de Temporada y Pan Froita de Tempada e Pan	**13** Coliflor Ajoarriero Coliflor Ajoarriero Arroz con Bacalao Arroz con Bacallau Yogur y Pan Iogur e Pan	**14** Crema de Verduras ECO Crema de Verduras ECO Boquerones a la Andaluza Boquerones á Andaluza Ensalada de Lechuga y Maíz Ensalada de Leituga e Millo Fruta de Temporada y Pan Froita de Tempada e Pan	**15** Sopa de Cocido Gallego Sopa de Cocido Galego Cocido Gallego Cocido Galego Completo Fruta de Temporada y Pan Froita de Tempada e Pan
18 Crema de Calabacín ECO Crema de Cabaciña ECO Lasaña Boloñesa Casera de Pollo y Jamón Lasaña boloñesa Fruta de Temporada y Pan Froita de Tempada e Pan	**19** Judías Verdes Rehogadas con Patatas Xudías Verdes Rehogadas con Patacas Pollo Asado Pito Asado Ensalada de Lechuga y Maíz Ensalada de Leituga e Millo Fruta de Temporada y Pan Froita de Tempada e Pan	**20** Patatas Estofadas con Verduras Patacas Estofadas con Verduras Caballa al Horno Pescada ao Forno Arroz INTEGRAL Salteado Arroz INTEGRAL Salteado Yogur y Pan Iogur e Pan	**21** Ensalada Mixta Ensalada Mixta Hamburguesa Completa hamburguesa completa Patatas Chips Macedonia de Frutas Macedonia de Froitas	**22** FESTIVO

mediterránea

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA.

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO . PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

MENÚ DICIEMBRE 2023

Sin Frutos Secos - . - CPI Plurilingüe Alfonso VII

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 Arroz Campesina Arroz Campesiña Tortilla Francesa Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Maíz Ensalada de Leituga e Millo Fruta de Temporada Froita de Tempada
4 Crema de Calabaza ECO Crema de Cabaza ECO Ragout de Pavo Ragout de Pavo Arroz INTEGRAL Salteado Arroz INTEGRAL Salteado Fruta de Temporada Froita de Tempada	**5** Caldo Gallego Caldo Galego Fogonero al Horno Fogonero ao Forno Jardinera de Verduras Xardineira de Verduras Fruta de Temporada Froita de Tempada	**6** FESTIVO	**7** FESTIVO	**8** FESTIVO
11 Macarrones INTEGRALES Napolitana Macarrones INTEGRAIS Napolitana Magro de Cerdo con Tomate Magro de Porco con Tomate Guisantes Salteados 50g de Guisantes 0,5R de HC Chícharos Salteados Fruta de Temporada Froita de Tempada	**12** Potaje de Alubias y Garbanzos Potaxe de Fabas e Garvanzos Tortilla de Patata Tortilla de Pataca Ensalada de Lechuga y Tomate Ensalada de Leituga e Tomate Fruta de Temporada Froita de Tempada	**13** Coliflor Ajoarriero Coliflor Ajoarriero Arroz con Bacalao Arroz con Bacallau Yogur Iogur	**14** Crema de Verduras ECO Crema de Verduras ECO Boquerones a la Andaluza Boquerones á Andaluza Ensalada de Lechuga y Maíz Ensalada de Leituga e Millo Fruta de Temporada Froita de Tempada	**15** Sopa de Cocido Gallego Sopa de Cocido Galego Cocido Gallego Cocido Galego Completo Fruta de Temporada Froita de Tempada
18 Crema de Calabacín ECO Crema de Cabaciña ECO Lasaña Boloñesa Casera de Pollo y Jamón Lasaña boloñesa Fruta de Temporada Froita de Tempada	**19** Judías Verdes Rehogadas con Patatas Xudías Verdes Rehogadas con Patacas Pollo Asado Pito Asado Ensalada de Lechuga y Maíz Ensalada de Leituga e Millo Fruta de Temporada Froita de Tempada	**20** Lentejas con Chorizo Lentellas con Chourizo Caballa al Horno Pescada ao Forno Arroz INTEGRAL Salteado Arroz INTEGRAL Salteado Yogur Iogur	**21** Ensalada Mixta Ensalada Mixta Cinta de Lomo al Horno Cinta de Lombo ao Forno Patatas Chips Macedonia de Frutas Macedonia de Froitas	**22** FESTIVO

mediterránea

PAN SIN SÉSMAO NI FRUTOS SECOS. FRUTA VARIADA y de TEMPORADA.

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO . PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

MENÚ DICIEMBRE 2023

Diabetes 6 raciones - . - CPI Plurilingüe Alfonso VII

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 Arroz Campesina 114g de Arroz 3R de HC Arroz Campesiña Tortilla Francesa Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Maíz Ensalada de Leituga e Millo Fruta de Temporada y Pan 3R de HC Froita de Tempada e Pan
4 Crema de Calabaza 200g de Calabaza y 97,5g de Patata 2,5R de HC Crema de Cabaza Ragout de Pavo Ragout de Pavo Arroz INTEGRAL Salteado 60g de Arroz INTEGRAL 1,5R de HC Arroz INTEGRAL Salteado Fruta de Temporada y Pan 2R de HC Froita de Tempada e Pan	**5** Caldo Gallego (sin tocino) 137,5g de Alubias blancas y 32,5g de Patata cocida 3R de HC Caldo Galego Fogonero al Horno Fogonero ao Forno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Ensalada de Leituga e Cenoria Fruta de Temporada y Pan 3R de HC Froita de Tempada e Pan	**6** FESTIVO	**7** FESTIVO	**8** FESTIVO
11 Macarrones INTEGRALES Napolitana 112,5g de Pasta INTEGRAL y 50g de Tomate Frito 3R de HC Macarrones INTEGRAIS Napolitana Cinta de Lomo al Horno Cinta de Lombo ao Forno Guisantes Salteados 50g de Guisantes 0,5R de HC Chícharos Salteados Fruta de Temporada y Pan 2,5R de HC Froita de Tempada e Pan	**12** Potaje de Alubias y Garbanzos (sin Chorizo) 137g de Legumbre y 32,5g de Patata Cocida 3R de HC Potaxe de Fabas e Garvanzos Tortilla Francesa Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Ensalada de Leituga e Tomate Fruta de Temporada y Pan 3R de HC Froita de Tempada e Pan	**13** Coliflor Ajoarriero (sin patata) 150g de Coliflor 0,5R de HC Coliflor Ajoarriero (sen Pataca) Arroz con Bacalao 133g de Arroz 3,5R de HC Arroz con Bacallau Fruta de Temporada y Pan 2R de HC Froita de Tempada e Pan	**14** Crema de Verduras 130g de Patata 100g de Zanahoria 2,5 R de H Crema de Verduras ECO Merluza al Horno Pescada ao Forno Arroz Pilaf 38g de Arroz 1R de HC Arroz Pilaf Fruta de Temporada y Pan 2,5R de HC Froita de Tempada e Pan	**15** Sopa de Cocido Gallego 90g de Pasta 2 R de HC Sopa de Cocido Galego Cocido Gallego (sin chorizo) 110g de Garbanzos 2 R de HC Cocido Galego Completo Fruta de Temporada y Pan 2R de HC Froita de Tempada e Pan
18 Ensalada de Lechuga, Zanahoria y Tomate Ensalada de Leituga e Tomate Macarrones Boloñesa de Pollo 135g de pasta 50g de Tomate Frito 3,5R de HC Macarrones Boloñesa Fruta de Temporada y Pan 2,5R de HC Froita de Tempada e Pan	**19** Judías Verdes Rehogadas con Patatas 125g de Judías Verdes y 65g de Patata Cocida 1,5R de HC Xudías Verdes Rehogadas con Patacas Pollo Asado Pito Asado Arroz Pilaf 76g 2R de HC Arroz Pilaf Fruta de Temporada y Pan 2,5R de HC Froita de Tempada e Pan	**20** Lentejas con Vegetales 125g de Lentejas y 32,5g de Patata 3R de HC Lentellas con Vexetais Caballa al Horno Pescada ao Forno Arroz INTEGRAL Salteado 40g de Arroz INTEGRAL 1R de HC Arroz INTEGRAL Salteado Fruta de Temporada y Pan 2R de HC Froita de Tempada e Pan	**21** Espaguetis con Tomate 180g de Pasta y 50 g de Tomate frito 3R de HC Espaguetis con Tomate Cinta de Lomo al Horno Cinta de Lombo ao Forno Patatas Fritas 30g de Patata Frita 1R de HC Pataca frita Fruta de Temporada y Pan 2R de HC Froita de Tempada e Pan	**22** FESTIVO

mediterránea

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA.

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO . PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ