

# MENÚ BASAL CENTROS ESCOLARES

## 2º TRIMESTRE CURSO 2024 - 2025



LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
31-mar																			
POTAJE DE VERDURAS VUELTAS DE CERDO ENCEBOLLADAS CON PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL Kcal: 698,28 HC: 85,68 Lip: 20,47 Prot: 42,87																			
03-feb 03-mar				04-feb 04-mar				08-ene 05-feb 05-mar				09-ene 06-feb 06-mar				10-ene 07-feb 07-mar			
SOPA DE PESCADO / CREMA DE VERDURAS TORTILLA DE PAPAS CON CEBOLLA Y ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL Kcal: 634,4 HC: 77,11 Lip: 22,72 Prot: 30,4				PURÉ DE BRÓCOLI PESCADO (ABADEJO) EN SALSA VERDE CON PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL Kcal: 628,54 HC:85,16 Lip: 19,16 Prot: 28,83				CREMA DE ZANAHORIA REVUELTO DE SALCHICHAS (POLLO), PAPAS Y VERDURAS LÁCTEO Kcal: 740,65 HC: 65,24 Lip: 23,5 Prot: 11,29				CREMA DE ESPÁRRAGOS ARROZ AMARILLO CON POLLO Y VERDURAS FRUTA NATURAL Kcal: 650,68 HC: 96,37 Lip : 13,23 Prot: 19,25				POTAJE DE LENTEJAS PIZZA MARGARITA CON ATÚN FRUTA NATURAL Kcal: 885,38 HC: 105,83 Lip: 33,51 Prot: 40,15			
13-ene 10-feb 10-mar				14-ene 11-feb 11-mar				15-ene 12-feb 12-mar				16-ene 13-feb 13-mar				17-ene 14-feb 14-mar			
POTAJE DE VERDURAS LOMO DE CERDO AL AJILLO CON ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL Kcal: 861,21 HC: 94,74 Lip: 34,8 Prot: 42,29				POTAJE DE BERROS Y JUDÍAS ROPA VIEJA DE POLLO FRUTA NATURAL Kcal: 823,14 HC: 82,48 Lip: 32,84 Prot: 49,45				CREMA DE BRÓCOLI FIDEOS COMPUESTOS CON HUEVO LÁCTEO Kcal: 685,14 HC: 76,76 Lip: 22,76 Prot: 17,16				SOPA DE POLLO / CREMA ZANAHORIA PESCADO (ABADEJO) AL HORNO CON PAPAS SANCOCHADAS Y MOJO VERDE FRUTA NATURAL Kcal: 496,2 HC: 52,03 Lip: 12,54 Prot: 43,82				PURÉ DE HABICHUELAS CORDON BLUE DE PAVO Y ENSALDA MIXTA FRUTA NATURAL Kcal: 759,15 HC: 64,10 Lip: 30,72 Prot: 47,8			
20-ene 17-feb 17-mar				21-ene 18-feb 18-mar				22-ene 19-feb 19-mar				23-ene 20-feb 20-mar				24-ene 21-feb 21-mar			
POTAJE DE ACELGAS Y GARBANZOS ALBÓNDIGAS MIXTAS (POLLO Y CERDO) CON SALSA DE ZANAHORIAS Y ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL Kcal: 811,93 HC: 108,78 Lip: 28,4 Prot: 32,34				SOPA DE PESCADO / CREMA DE CALABAZA TORTILLA DE PAPAS CON CEBOLLA Y ENSALADA DE PRIMAVERA FRUTA NATURAL Kcal: 634,4 HC: 77,11 Lip: 22,72 Prot: 30,4				CREMA DE BATATA Y ÑAME PASTA INTEGRAL CON SALSA BOLOÑESA Y QUESO RALLADO LÁCTEO Kcal: 726,65 HC: 99,21 Lip: 27,95 Prot: 35,64				CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO JAMONCITO DE POLLO (HORNO) CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL Kcal: 674,57 HC: 84,23 Lip: 19,18 Prot: 41,33				PURÉ DE VERDURAS FILETE DE MERLUZA EMPANADA CON ENSALADA TROPICAL FRUTA NATURAL Kcal: 712,95 HC: 89,04 Lip: 27,54 Prot: 27,28			
27-ene 24-feb 24-mar				28-ene 25-feb 25-mar				29-ene 26-feb 26-mar				30-ene 27-feb 27-mar				31-ene 28-feb 28-mar			
PURÉ DE GARBANZOS PESCADO (ABADEJO) AL HORNO CON AJO Y PEREJIL Y PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL Kcal: 599,42 HC: 83,93 Lip: 13,94 Prot: 34,59				CREMA DE CALABACINO SPAGUETTIS CON ATÚN, HUEVO SANCOCHADO Y SALSA DE TOMATE FRUTA NATURAL Kcal: 648,49 HC: 101,65 Lip: 16,47 Prot: 23,43				SOPA CAMPESINA / POTAJE DE VERDURAS ESTOFADO DE CERDO, CON PAPAS Y VERDURAS LÁCTEO Kcal: 675,13 HC: 54,8 Lip: 27,24 Prot: 53,75				CREMA DE PUERROS CROQUETAS DE POLLO Y ENSALADA DE QUESO FRUTA NATURAL Kcal: 638,71 HC: 67,9 Lip: 25,48 Prot: 34,49				PURÉ DE ESPINACAS PAELLA DE MARISCO (ABADEJO Y POTA) FRUTA NATURAL Kcal: 606,98 HC: 97 Lip: 15,09 Prot: 20,8			



ALMUERZO	RECOMENDACION CENA
Carne	➔ Pescado o Huevo
Pescado	➔ Carne o Huevo
Huevo	➔ Pescado o Carne
Verduras	➔ Papas o Cereales
Papas/Cereales	➔ Verduras
Fruta	➔ Lácteo o Fruta
Lácteo	➔ Fruta



NºRGSA 26.06318/GC  
 Tel.: 928674463  
 info@naranjohenriquez.com  
 C/Poetisa Agustina Romero, 32  
 35018 - Las Mesas



\* DIARIAMENTE, LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE PAN BLANCO E INTEGRAL, GOFIO DE MAÍZ Y AGUA.

\* LOS MENÚS PODRÁN SUFRIR MODIFICACIONES POR CAUSAS JUSTIFICADAS. DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

✓ NUESTRO OBJETIVO: ¡ GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CADA UNO DE NUESTROS PLATOS!



MENÚ CENTROS ESCOLARES  
2º TRIMESTRE CURSO 2024-2025

PL.20.02.03

VERSIÓN 1















LISTADO DE ALÉRGENOS PLATOS ELABORADOS

FECHA: 13/12/2024

ALÉRGENOS PRIMEROS PLATOS

PLATO	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITO	ALTRAMUZ	MOLUSCOS
														
POTAJE DE VERDURAS												C		
SOPA DE PESCADO		T		C										T
CREMA DE VERDURAS												C		
PURÉ DE BRÓCOLI												C		
CREMA DE ZANAHORIA												C		
CREMA DE ESPÁRRAGOS												C		
POTAJE DE LENTEJA												C		
POTAJE DE BERROS Y JUDÍAS												C		
CREMA DE BRÓCOLI												C		
SOPA DE POLLO	C				T				C	T				
PURÉ DE HABICHUELAS												C		
POTAJE DE ACELGAS Y GARBANZOS												C		
CREMA DE CALABAZA												C		
CREMA DE BATATA Y ÑAME												C		
CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO												C		
PURÉ DE VERDURAS												C		
PURÉ DE GARBANZOS												C		
CREMA DE CALABACINO												C		
SOPA CAMPESINA	C				T				C	T				
CREMA DE PUERROS												C		
PURÉ DE ESPINACAS												C		

ESTE LISTADO PODRÍA SUFRIR MODIFICACIONES POR CAMBIOS DE FÓRMULA Y/O PROVEEDOR. DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.  
C = CONTIENE EL ALÉRGENO | T = PUEDE CONTENER TRAZAS DEL ALÉRGENO

NH NACIONAL HIGIENE	MENÚ CENTROS ESCOLARES 2º TRIMESTRE CURSO 2024-2025												PL_20.02.03 VERSIÓN 1	
	LISTADO DE ALÉRGENOS PLATOS ELABORADOS												FECHA: 13/12/2024	
ALÉRGENOS SEGUNDOS PLATOS														
PLATO	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITO	ALTRAMUZ	MOLUSCOS
														
VUELTAS DE CERDO ENCEBOLLADAS												C		
TORTILLA DE PAPAS CON CEBOLLA			C											
PESCADO (ABADEJO) EN SALSA VERDE		T		C										T
REVUELTO DE SALCHICHAS (POLLO), PAPAS Y VERDURAS			C			C								
ARROZ AMARILLO CON POLLO Y VERDURAS														
PIZZA MARGARITA CON ATÚN	C			C										
LOMO DE CERDO AL AJILLO						C								
ROPA VIEJA DE POLLO												C		
FIDEOS COMPUESTOS CON HUEVO	C		C			T				T				
PESCADO (ABADEJO) AL HORNO CON AJO Y PEREJIL		T		C										T
CORDON BLUE DE PAVO	C		T			C	C		T	T				
ALBÓNDIGAS MIXTAS (CERDO Y POLLO) CON SALSA DE ZANAHORIA						C						C		
PASTA INTEGRAL CON SALSA BOLOÑESA	C					T				T				
JAMONCITO DE POLLO AL HORNO CON SALSA DE CHAMPIÑONES														
FILETE DE MERLUZA EMPANADA	C	T	T	C		T	T		T			T		C
SPAGUETTIS CON ATÚN Y HUEVO SANCOCHADO Y SALSA DE TOMATE	C		C	C		T				T				
ESTOFADO DE CERDO, CON PAPAS Y VERDURAS												C		
CROQUETAS DE POLLO	C		C				C							
PAELLA DE MARISCO (ABADEJO Y POTA)		C		C										C
ENSALADAS														
ENSALADA MIXTA				C										
ENSALADA DE PRIMAVERA				C										
ENSALADA TROPICAL														
ENSALADA DE QUESO							C							
GUARNICIONES Y ACOMPAÑAMIENTOS														
PAPAS SANCOCHADAS							C							
ARROZ BLANCO														
QUESO RALLADO							C							
SALSAS														
MOJO VERDE												C		
POSTRE														
FRUTA NATURAL														
YOGURT					T	T	C	T						

ESTE LISTADO PODRÍA SUFRIR MODIFICACIONES POR CAMBIOS DE FORMULA Y/O PROVEEDOR. DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.  
C = CONTIENE EL ALÉRGENO | T = PUEDE CONTENER TRAZAS DEL ALÉRGENO