

COLEGIO SAGRADO CORAZÓN - RECOMENDACIÓN DE CENAS

Mayo - 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

RISOTO DE SETAS
TORTILLA DE CALABACÍN
FRUTA

4

MENESTRA DE VERDURAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
FRUTA

5

GUISANTES ENCEBOLLADOS
SALMÓN AL HORNO
FRUTA

6

SOPA DE FIDEOS
PAVO AL HORNO
FRUTA

7

RECETA FISH REVOLUTION
CREMA DE VERDURAS
PASTEL DE PATATA Y BERENJENA
GRATEN
FRUTA

10

RISOTTO CON VERDURAS
TRUCHA A LA MEDITERRANEA CON
OLIVAS
FRUTA

11

PANACHE DE VERDURAS
TORTILLA DE QUESO CON CEBOLLINO
FRUTA

12

ESPINACAS A LA CREMA
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
FRUTA

13

SOPA DE LETRAS
PAVO EN SALSA ESTROGONOFF
FRUTA

14

JORNADA GASTRONÓMICA DÍA
INTERNACIONAL DE LA FAMILIA
ENSALADA CAPRESE
EMPANADILLAS DE ATÚN
FRUTA

17

RISOTO A LA VALDOSTANA
DORADA AL HORNO
FRUTA

18

SOPA DE ESTRELLAS
POLLO EN PEPITORIA
FRUTA

19

CREMA DE ESPÁRRAGOS CON
PICATOSTES
REDONDO DE TERNERA ASADO CON
MANZANAS
FRUTA

20

ENSALADA CÉSAR
TORTILLA DE ESPINACAS Y
CHAMPIÑONES
FRUTA

21

FESTIVO

24

FESTIVO

25

CREMA DE VERDURAS
PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE
MOSTAZA
FRUTA

26

JORNADA FISH REVOLUTION
SOPA DE LLUVIA
TORTILLA DE CALABACÍN
FRUTA

27

MENESTRA DE VERDURAS
CHULETA DE PAVO AL HORNO CON
PURE DE PATATA Y GUISANTES
FRUTA

28

ENSALADA CATALANA
TRUCHA A LA NAVARRA
FRUTA

31

LASAÑA VEGETAL DE ESPINACA CON
SALSA DE TOMATE Y PARMESANO
SALMÓN A LA PLANCHA
FRUTA



¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!

Comienza con un buen **DESAYUNO**



Pan, cereales o derivados



Leche o derivados



Fruta fresca y hortalizas



Si hemos comido:	Podemos cenar:
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



1 Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

2

Desarrollamos e implantamos nuestros Protocolos de Seguridad y Prevención, verificados por Bureau Veritas Certification.



3

El bienestar de todas las familias es nuestra prioridad.

Notas:

Empty dashed box for notes.

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020
En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

