

PROPUESTA MENÚ NOVIEMBRE 2022\_PEQUEÑO PRINCIPE



Comaibel

Leyenda alérgenos

- 1 Gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos
- 4 Pescado
- 5 Cacahuetes
- 6 Soja
- 7 Lácteos
- 8 Frutos cascara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Sésamo
- 12 Sulfitos
- 13 Altramucos
- 14 Moluscos

*\*Si desea recibir más información sobre los alérgenos y el menú pueden contactar con COMAIBEL S.L en el e-mail [dietista@comaibel.com](mailto:dietista@comaibel.com)*

*\*Los valores Nutricionales corresponden al rango de edad 7 – 9 años.*

*\*Todos los menús irán acompañados de su ración de pan*

*Elaboración propia de los platos*

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		
			1			2		3		4
FESTIVO		FESTIVO		CREMA DE CALABAZA PALITOS DE MERLUZA Y RABAS DE CALAMAR CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA		LENTEJAS CASERAS CON ARROZ TORTILLA DE YORK CON LECHUGA Y REMOLACHA FRUTA		MACARRONES CON TOMATE CONTRAMUSLO DE SALSA CON ZANAHORIA DADO YOGUR		
	7		8		9		10		11	
PAELLA MIXTA HUEVOS COCIDOS CON BECHAMEL DE CALABACIN FRUTA		JUDIAS BLANCAS GUIADAS GALLO SAN PEDRO CORBE CON LECHUGA Y TOMATE NATILLAS DE CHOCOLATE		MENESTRA DE VERDURA REHOGADA JAMONCITOS DE POLLO AL CHILINDRON CON ESPIRALES FRUTA		SOPA DE COCIDO (1,3) COCIDO COMPLETO (garbanzos, zanahoria, patata, chorizo, morcillo de ternera, gallina, tocino ibérico, codillo ibérico) FRUTA		CREMA DE BRÓCOLI CINTA DE LOMO EN SALSA CON PATATAS DADO FRUTA		
	14		15		16		17		18	
FIDEUA CON TOMATE Y SALCHICHAS CABALLA EN SALSA CON MENESTRA FRUTA		LENTEJAS GUIADAS CON CHORIZO TORTILLA DE CALABACIN CON LECHUGA Y ZANAHORIA YOGUR		CREMA DE VERDURAS SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA CON ARROZ FRUTA		PATATAS ESTOFADAS VENTRESCA DE MERLUZA EN SALSA DE VERDURAS FRUTA		GUISANTES REHOGADOS CON YORK FILETE DE POLLO EMPANADO CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA		
	21		22		23		24		25	
ARROZ TRES DELICIAS ABADEJO EN SALSA DE TOMATE FRUTA		JUDIAS VERDES REHOGADAS JAMONCITOS DE POLLO EN SU JUGO CON ESPIRALES BIZCOCHO CASERO		SOPA DE COCIDO (1,3) COCIDO COMPLETO (garbanzos, zanahoria, patata, chorizo, morcillo de ternera, gallina, tocino ibérico, codillo ibérico) FRUTA		CREMA DE CALABACIN LASAÑA DE ATÚN FRUTA		JUDIAS PINTAS ESTOFADAS TORTILLA DE QUESO CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA		
	28		29		30					
LENTEJAS ESTOFADAS CON ZANAHORIA HUEVOS COCIDOS DOS SALSAS FRUTA		ESPAGUETTIS A LA CARBONARA CABALLA EN SALSA DE VERDURAS YOGUR		CREMA DE COLIFLOR ALBONDIGAS CASERAS EN SALSA CON PATATAS DADO FRUTA						