## **MAYO 2022**



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª semana	<b>FESTIVO</b>	Ensalada mixta Macarrones con atún y tomate	Coliflor con patata	Crema de verduras	Judías blancas con verduritas & Lomo de cerdo rebozado con
Del 3 al 6		Eruta de temporada	Pavo al ajillo con pepino	Arroz de pescado  Region (Section 1985)  Yogurt	calabacín  calabacín  fruta de temporada
		Kcal:913 Hc:121.5g Prot:46.2g Líp:23.9g	Kcal: 656 Hc: 57.3g Prot:68.2g Líp: 13.1g	Kcal:812 Hc:92.9g Prot:40.4g Líp:29.5g	Kcal:901 Hc:93.2g Prot:67.1g Líp:21.8g
2ª semana	Crema de calabaza y zanahoria	Sopa de bolitos	ensalada de tomate y queso fresco	Arroz tres delicias	Lentejas con verduritas
	Tortilla de patata con lechuga	Albóndigas de pescado en salsa verde	Pechugas empanadas con lechuga	Filete de merluza en salsa	Salchichas con lechuga
del 9 al 13	Eruta do tomporada		Eruta da tamparada		
	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt	Fruta de temporada
	Kcal:884 Hc:73g Prot:23.4g Líp:52.3g	Kcal:924 Hc:92.2g Prot:61.4g Líp:32.9g	Kcal: 763 Hc: 29.1g Prot: 59.8g Líp:44g	Kcal: 774 Hc:106.3 Prot:63.1 Líp:8.9	Kcal:818 Hc:60.5 g Prot: 37.8g Líp: 40.2g
3 <u>a</u>		Crema de puerros	Ensalada mixta	Arroz con pisto	Alubias pintas
semana	Col con patatas		Liisaiaaa iiinka	triturado <u>(</u>	estofadas
semana del 16 al 20	Col con patatas Ternera a la jardinera	Calamares a la romana con lechuga	Pasta a la boloñesa		estofadas  Alitas de pollo al horno con lechuga
del 16 al	·	romana con lechuga	Pasta a la boloñesa	Lenguado rebozado con lechuga	estofadas B Alitas de pollo al
del 16 al	Ternera a la jardinera	romana con lechuga	Pasta a la boloñesa	Lenguado rebozado con lechuga	estofadas  Alitas de pollo al horno con lechuga
del 16 al	Ternera a la jardinera  Fruta de temporada  Kcal:540  Hc:51.8g  Prot:36.3g	romana con lechuga  Fruta de temporada  Kcal:850  Hc:79.5g  Prot:31.6g	Pasta a la boloñesa  Fruta de temporada  Kcal: 900  Hc:37.9g  Prot: 60.3g	Lenguado rebozado con lechuga  Yogurt  Kcal: 844  Hc:84.2g  Prot: 55.7g	estofadas  Alitas de pollo al horno con lechuga  Fruta de temporada  Kcal: 815  Hc:41.1g  Prot: 63.6g
del 16 al 20 4º	Fruta de temporada  Kcal:540  Hc:51.8g  Prot:36.3g  Líp:17.2g  Judías v. con patata y	romana con lechuga  Entra de temporada  Kcal:850  Hc:79.5g  Prot:31.6g  Líp:42.1g  Pasta a la carbonara	Pasta a la boloñesa  Fruta de temporada  Kcal: 900  Hc:37.9g  Prot: 60.3g  Líp:54.8g	Lenguado rebozado con lechuga  Yogurt  Kcal: 844 Hc:84.2g Prot: 55.7g Líp:26g  Arroz con tomate	estofadas  Alitas de pollo al horno con lechuga  Fruta de temporada  Kcal: 815 Hc:41.1g Prot: 63.6g Líp:42.1 g  Garbanzos con verduritas

## **MAYO 2022**



	Kcal: 613 Hc:57.1g Prot: 50.5g Líp:17.1g	Kcal: 979 Hc:74.1g Prot: 59g Líp:48.5g	Kcal:720 Hc:67.1g Prot:38.8g Líp:29.3g	Kcal: 703 Hc:83.5g Prot: 70.1g Líp:18.6	Kcal:80 Hc:82.7 Prot:36. Líp:34.5
5º semana	Acelgas con sofrito y patatas	Ensalada de pasta			
del 30 al 31	Croquetas de jamón con lechuga હ Fruta de temporada	Pastel de pescado con lactonesa			
	Kcal:517 Hc:71.6g Prot:16.6g Líp:21.3g	Kcal:921 Hc:86.9g Prot:42.7g Líp:41.4g			

- En caso de alergia alimentaria los productos que contienen alérgenos serán sustituidos por la alternativa correspondiente.
- La ingesta diaria recomendada según los rangos de edad es: niñas/os: 3-8 años 1642kcal-2000kcal 9-13 años 2000 kcal 2300 kcal, 14-18 años 2300-2800 kcal.
- La proporción del valor energético total correspondiente a la comida principal del día es el 35%. De modo que el aporte calórico de la comida correspondiente según el rango de edad es: 3-8 años 575-610 kcal, 9-13 años 725-798 kcal, 14-18 años 829-1103 kcal.
- La calibración de este menú está basada en las recomendaciones nutricionales de niños/as según la Guía de comedores escolares de Aragón.
- Todos los días se servirá pan y agua.

A continuación se muestra el listado de alérgenos según el Reglamento 1169/2011 por el parlamento Europeo.

## **LEYENDA DE ALÉRGENOS**

