

<b>Menú</b> <b>Alergia leche y huevo</b>		<b>SCUOLA ITALIANA DI MADRID</b> <b>*Todos los menús se servirán sin queso</b>			<b>GIUGNO 2018</b>	
<b>Valorazione settimanale</b>	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>	
					<b>1 PUGLIA</b>	
Kcal:509,75 Lípidos:15,02 Proteínas: 14,62 HdC: 67,73					<b>PASTA AL POMODORO</b> <b>PESCADO A LA PLANCHA CON INSALATA</b> <b>FRUTTA</b>	
	<b>4</b>	<b>LIGURIA 5</b>	<b>6</b>	<b>MENU SPAGNOLO 7</b>	<b>8</b>	
Kcal: 573,12 Lípidos:21,56 Proteínas: 34,41 HdC:54,78	<b>ARROZ CON TOMATE</b> <b>BOCCONCINI DI POLLO CON INSALATA</b> <b>FRUTA</b>	<b>PASTA CON TOMATE</b> <b>STRACOTTO DI MANZO CON MACEDONIA DI VERDURE</b> <b>FRUTTA</b>	<b>PASTA CON CALABACIN</b> <b>SALMONE AL FORNO CON CAROTE LESSE</b> <b>FRUTA</b>	<b>SOPA DE FIDEOS</b> <b>FILETES RUSOS CON PATATAS AL HORNO</b> <b>FRUTTA</b>	<b>FAGIOLI CON BACCALÀ</b> <b>STRACCHINO E PROSCIUTTO CON SPINACI</b> <b>FRUTTA</b>	
	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>CAMPANIA13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	
Kcal: 554,73 Lípidos:21,32 Proteínas: 27,21 HdC:62,11	<b>MENU FINE ANNO SCUOLA PRIMARIA</b> <b>PASTA MAMMA ROSA</b> <b>SALSICCE DI POLLO AL FORNO CON FAGIOLINI</b> <b>FRUTA</b>	<b>RISO E CECI</b> <b>CODA DI ROSPO GRATINATA CON SPINACI</b> <b>FRUTTA</b>	<b>BRUSCHETTA</b> <b>GATTÒ DI PATATE</b> <b>FRUTTA</b>	<b>ZUPPA DI VERDURE</b> <b>PIZZA</b> <b>FRUTTA</b>	<b>PASTA ALLO SCOGLIO</b> <b>COSTOLETTE DI MAIALE AL FORNO CON BIETOLE E PATATE</b> <b>FRUTTA</b>	
	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>ABBRUZZO20</b>	<b>MENU VEGANO 21</b>	<b>22</b>	
Kcal: 474,97 Lípidos:14,09 Proteínas: 28,80 HdC:57,34	<b>TAGLIATELLE AL POMODORO E BASILICO</b> <b>FILETE DE POLLO CON INSALATA MISTA</b> <b>FRUTA</b>	<b>ANTIPASTO MISTO</b> <b>LASAGNA</b> <b>FRUTTA</b>	<b>ZUPPA DI LENTICCHIE CON ZAFFERANO</b> <b>BRODETTO DI PESCE</b> <b>SORBETTO AL LIMONE</b>	<b>PASTA 5 CEREALI AI CARCIOFI</b> <b>HAMBURGER VEGETALE CON POMODORI E CAROTE</b> <b>FRUTTA</b>	<b>ARROZ CON TOMATE</b> <b>TOTANI E PATATE</b> <b>FRUTTA</b>	
	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	
Kcal: 477 Lípidos:13,51 Proteínas: 34,50 HdC:57,55	<b>PASTA CON POMODORINI FRESCHI</b> <b>POLLO AL LIMONE CON INSALATA</b> <b>FRUTA</b>	<b>MINISTRA DI LEGUMI</b> <b>MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA</b> <b>FRUTTA</b>	<b>PASTA ALLA NORMA</b> <b>FETTINA DI MANZO AI FERRI CON FAGIOLINI</b> <b>FRUTTA</b>	<b>PASTA CON LE ZUCCHINE</b> <b>FILETE DE POLLO CON INSALATA</b> <b>FRUTTA</b>	<b>MENU' FINE ANNO SCUOLA DELL'INFANZIA</b>	

**teitral** Consultores

Controla el equilibrio nutricional de este menú

La valoración nutricional diaria está a disposición de los padres y se entregará mensualmente a los responsables del centro y la comisión de comedor El menú se acompaña de pan. La bebida servida durante la comida será agua mineral. La ternera y la fruta son de origen biológica.

Cenas recomendadas <b>Alergia leche y huevo</b>	SCUOLA ITALIANA DI MADRID <i>*Todos los menús se servirán sin queso</i>			GIUGNO 2018	
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
					<b>1 PUGLIA</b>
					<i>PURÉ DE ZANAHORIAS MERLUZA A LA ANDALUZA FRUTA</i>
	<b>4</b>	<b>LIGURIA 5</b>	<b>6</b>	<b>MENU SPAGNOLO 7</b>	<b>8</b>
	<i>ESPÁRRAGOS TRIGUEROS ENVUELTOS EN JAMÓN SERRANO TOSTA DE HUMMUS Y TOMATE FRUTA</i>	<i>ENSALADA DE LECHUGA AGUACATE, PIÑA Y GAMBAS Y CANGREJO EMPERADOR A LA PLANCHA FRUTTA</i>	<i>CHAMPIÑONES RELLENOS DE CEBOLLA, AJO Y PEREJIL FILETE DE POLLO A LA PLANCHA FRUTA</i>	<i>ENSALADA CAMPERA LENGUADO EN SALSA VERDE FRUTA</i>	<i>SALTEADO DE VERDURAS DADITOS DE ATÚN Y PIMIENTOS A LA PLANCHA FRUTTA</i>
	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>CAMPANIA13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
	<i>PATATAS RELLENAS DE PIMIENTOS, MAÍZ, JUDÍAS FIAMBRE DE PAVO FRUTA</i>	<i>ENSALADA DE ESPINACAS, CEBOLLA TOMATE BOQUERONES FRITOS FRUTA</i>	<i>BROCOLÍ REHOGADO TOSTA DE AGUACATE Y AHUMADO FRUTA</i>	<i>VINAGRETA DE LEGUMBRES PATATA RELLENA DE CHAMPIÑONES, MAÍZ Y PIMIENTO FRUTTA</i>	<i>ENSALADA DE RÚCULA, TOMATE Y NUECES MERLUZA GRATINADA FRUTA</i>
	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>ABBRUZZO20</b>	<b>MENU VEGANO 21</b>	<b>22</b>
	<i>ESPINACAS CON PASAS TOSTA DE CANÓNIGOS Y SALMÓN FRUTA</i>	<i>ENSALADA GRIEGA FILETE DE PAVO CON PATATA COCIDA FRUTTA</i>	<i>GAZPACHO CALAMARES A LA ANDALUZA FRUTTA</i>	<i>ENSALADA DE JUDÍAS VERDES, MAÍZ, PIMIENTO, TOMATE GALLOS FRITOS FRUTA</i>	<i>GUISANTES CON BACON BROCHETA DE POLLO Y MANZANA AL CURRY FRUTTA</i>
	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
	<i>PURÉ DE PATATA PESCADO AL HORNO FRUTA</i>	<i>ENSALADILLA RUSA TOSTA DE SARDINA TOMATE Y RÚCULA FRUTA</i>	<i>HABITAS CON JAMÓN POLLO A LA PLANCHA FRUTTA</i>	<i>BERENJENAS CON MIEL HAMBURGUESA DE LEGUMBRES FRUTTA</i>	<b>MENU' FINE ANNO SCUOLA DELL'INFANZIA</b>



Controla el equilibrio nutricional de este menú

La cena completa las necesidades nutricionales diarias, debe ser variada y equilibrada preferiblemente con dos platos y postre. Deben servirse alimentos que complementen a los de la comida, (por ejemplo verdura si han tomado pasta o arroz en la comida, de segundo carne si se ha comido pescado y huevo)

La cena se puede acompañar con un consomé y se puede cambiar el tipo de carne y pescado (alternar azul y blanco). El lácteo puede ser yogur, queso, leche o cuajada. La fruta puede ser preparada como macedonia o zumo natural