

Menú ALERGIA AL HUEVO	SCUOLA ITALIANA DI MADRID Los platos no llevarán mozzarella			GIUGNO 2017	
Valoración semanal	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
				1 EMILIA ROMAGNA	2
Kcal: 528,78 Lípidos:17,82 Proteínas: 34,77 HdC: 53,77				PASTA PANNA E FUNGHI HAMBURGER CON SPINACI FRUTTA	FESTIVO
	5	6	7	8	PUGLIA 9
Kcal: 505,72 Lípidos:15,72 Proteínas: 24,83 HdC:55,18	PASTA CON BROCCOLI TACCHINO AI FERRI CON VERDURE MISTE FRUTTA	RISOTTO AL SALMONE FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA FRUTTA	INVOLTINI PROSCIUTTO E FORMAGGIO LASAGNA FRUTTA	PASTINA IN BRODO FETTINE DI MAIALE CON SPINACI FRUTTA	PASTA AL POMODORO CALAMARI CON PATATE FRUTTA
	12	13 LAZIO	14	15	16
Kcal: 522,81 Lípidos:15,06 Proteínas: 32,59 HdC:62,76	PASTA AGLI ASPARAGI POLPETTE DI POLLO CON CUS CUS YOGURT	PASTA ALLA KEKKIS (CON POMODORO FRESCO MACERATO) SCALOPPINE ALLA PLANCHA FRUTTA	MENU FINE ANNO SCUOLA PRIMARIA MINESTRA DI LEGUMI MERLUZZO AL FORNO CON POMODORI E PATATE FRUTTA	PASTA AL PESTO PORCHETTA CON FUNGHI FRUTTA	MINISTRONE SALMONE AL FORNO CON PATATE FRUTTA
	19	20	MARCHE 21	22	23
Kcal: 522,31 Lípidos:18,78 Proteínas: 29,93 HdC:60,14	PASTA PISELLI E PROSCIUTTO POLLO AL FORNO CON PATATE YOGURT	RISOTTO VEGETALE SALSICCE DI MAIALE CON INSALATA MISTA FRUTTA	CANNELLONI DI CARNE INSALATA CAPRESE FRUTTA	PASTA ALLA SALVIA MERLUZZO AL LIMONE PURE' DI PATATE FRUTTA	PASSATO DI VERDURE TACCHINO AL FORNO CON INSALATA DI SPINACI FRUTTA
	26	27	28	29	30
Kcal: 551,66 Lípidos:15,45 Proteínas: 35,89 HdC:66,46	TAGLIATELLE AL POMODORO E BASILICO POLLO AL LIMONE CON INSALATA YOGURT	MINESTRA DI VERDURE PIZZA FRUTTA	PASTA CON POMODORINI E TONNO FETTINA MAIALE AI FERRI CON ZUCCHINE FRUTTA	PASTA E GAMBERETTI FILETE DE POLLO CON INSALATA FRUTTA	MENU' FINE ANNO SCUOLA DELL'INFANZIA

Cenas recomendadas ALERGIA AL HUEVO	SCUOLA ITALIANA DI MADRID			GIUGNO 2017	
Menús ejemplo	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
				1 EMILIA ROMAGNA	2
				PESCADO A LA PLANCHA ENSALADA FRUTA	FESTIVO
	5	6	7	8	PUGLIA 9
	CREMA DE ZANAHORIA MERLUZA A LA ANDALUZA LÁCTEO	SEPIA A LA PLANCHA CON LIMÓN ENSALADA MIXTA FRUTA	SOPA DE FIDEOS PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS SIN HUEVO FILETE DE LOMO A LA PLANCHA FRUTA	ENSALADA SALCHICHA DE POLLO LACTEO
	12	13 LAZIO	14	15	16
	CREMA DE ESPINACAS TOSTA DE JAMÓN SERRANO Y TOMATE LACTEO	BROCOLI REHOGADO EMPERADOR A LA PLANCHA FRUTA	ENSALADA CHULETA DE SAJONIA FRUTTA	MIXTO DE VERDURAS FILETE DE PESCADO CON PATATA COCIDA FRUTTA	PURÉ DE PUERRO Y CALABAZA MERLUZA A LA ROMANA FRUTA
	19	20	MARCHE 21	22	23
	ENSALADA DE PATATA FILETE DE PESCADO FRUTA	ENSALADA MIXTA SEPIA A LA PLANCHA FRUTTA	PURÉ DE CALABACÍN PATATAS RELLENAS DE ATÚN, MAÍZ Y JAMÓN YORK FRUTA	GUISANTES REHOGADOS MERLUZA A LA ANDALUZA FRUTA	PIZZA VEGETAL ENSALADA YOGUR
	26	27	28	29	30
	PURÉ DE CALABACIN Y QUESITO FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA CON RODAJAS DE TOMATE FRUTA	ENSALADA MIXTA TOSTA DE QUESO DE CABRA CON CEBOLLA CAMELIZADA FRUTA	PATATAS AL HORNO BOQUERONES FRITOS CON TOMATE EN RODAJAS. FRUTTA	BROCHETA DE VERDURAS Y GAMBAS MUSLITOS DE POLLO AL HORNO FRUTA	MENU' FINE ANNO SCUOLA DELL'INFANZIA

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.