

Menú Alergia al huevo	SCUOLA ITALIANA DI MADRID Los platos no llevarán mozzarella			GIUGNO 2018	
Valoración semanal	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
					1 PUGLIA
Kcal:509,75 Lípidos:15,02 Proteínas: 14,62 HdC: 67,73					<i>PASTA AL POMODORO</i> <i>PESCADO A LA PLANCHA CON INSALATA</i> <i>FRUTTA</i>
	4	LIGURIA 5	6	MENU SPAGNOLO 7	8
Kcal: 573,12 Lípidos:21,56 Proteínas: 34,41 HdC:54,78	<i>RISO ALLA PARMIGIANA</i> <i>BOCCONCINI DI POLLO CON INSALATA</i> <i>YOGURT</i>	<i>PASTA AL PESTO</i> <i>STRACOTTO DI MANZO CON MACEDONIA DI VERDURE</i> <i>FRUTTA</i>	<i>PASTA CON CALABACIN</i> <i>SALMONE AL FORNO CON CAROTE LESSE</i> <i>FRUTA</i>	<i>SOPA DE FIDEOS</i> <i>FILETES RUSOS CON PATATAS AL HORNO</i> <i>FRUTTA</i>	<i>FAGIOLI CON BACCALÀ</i> <i>STRACCHINO E PROSCIUTTO CON SPINACI</i> <i>FRUTTA</i>
	11	12	CAMPANIA13	14	15
Kcal: 554,73 Lípidos:21,32 Proteínas: 27,21 HdC:62,11	<i>MENU FINE ANNO SCUOLA PRIMARIA</i> <i>PASTA MAMMA ROSA</i> <i>SALSICCE DI POLLO AL FORNO CON FAGIOLINI</i> <i>YOGURT</i>	<i>RISO E CECI</i> <i>CODA DI ROSPO GRATINATA CON SPINACI</i> <i>FRUTTA</i>	<i>BRUSCHETTA</i> <i>GATTÒ DI PATATE</i> <i>FRUTTA</i>	<i>ZUPPA DI VERDURE</i> <i>PIZZA</i> <i>FRUTTA</i>	<i>PASTA ALLO SCOGLIO</i> <i>COSTOLETTE DI MAIALE AL FORNO CON BIETOLE E PATATE</i> <i>FRUTTA</i>
	18	19	ABBRUZZO20	MENU VEGANO 21	22
Kcal: 474,97 Lípidos:14,09 Proteínas: 28,80 HdC:57,34	<i>TAGLIATELLE AL POMODORO E BASILICO</i> <i>FILETE DE POLLO CON INSALATA MISTA</i> <i>YOGURT</i>	<i>ANTIPASTO MISTO</i> <i>LASAGNA</i> <i>FRUTTA</i>	<i>ZUPPA DI LENTICCHIE CON ZAFFERANO</i> <i>BRODETTO DI PESCE</i> <i>SORBETTO AL LIMONE</i>	<i>PASTA 5 CEREALI AI CARCIOFI</i> <i>HAMBURGER VEGETALE CON POMODORI E CAROTE</i> <i>FRUTTA</i>	<i>ARROZ CON TOMATE</i> <i>TOTANI E PATATE</i> <i>FRUTTA</i>
	25	26	27	28	29
Kcal: 477 Lípidos:13,51 Proteínas: 34,50 HdC:57,55	<i>PASTA CON POMODORINI FRESCHI</i> <i>POLLO AL LIMONE CON INSALATA</i> <i>YOGURT</i>	<i>MINESTRA DI LEGUMI</i> <i>MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA</i> <i>FRUTTA</i>	<i>PASTA ALLA NORMA</i> <i>FETTINA DI MANZO AI FERRI CON FAGIOLINI</i> <i>FRUTTA</i>	<i>PASTA CON LE ZUCCHINE</i> <i>FILETE DE POLLO CON INSALATA</i> <i>FRUTTA</i>	<i>MENU' FINE ANNO SCUOLA DELL'INFANZIA</i>



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 Alergia al huevo	SCUOLA ITALIANA DI MADRID Los platos no llevarán mozzarella			GIUGNO 2018	
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
					1 PUGLIA
					<i>PURÉ DE ZANAHORIAS</i> <i>MERLUZA A LA ANDALUZA</i> <i>FRUTA</i>
	4	LIGURIA 5	6	MENU SPAGNOLO 7	8
	<i>ESPÁRRAGOS TRIGUEROS ENVUELTOS EN JAMÓN SERRANO</i> <i>TOSTA DE QUESO FRESCO Y TOMATE</i> <i>FRUTA</i>	<i>ENSALADA DE LECHUGA AGUACATE, PIÑA Y GAMBAS Y CANGREJO</i> <i>EMPERADOR A LA PLANCHA</i> <i>FRUTTA</i>	<i>CHAMPIÑONES RELLENOS DE CEBOLLA Y QUESO</i> <i>FILETE DE POLLO A LA PLANCHA</i> <i>FRUTA</i>	<i>ENSALADA CAMPERA</i> <i>LENGUADO EN SALSA VERDE</i> <i>FRUTA</i>	<i>SALTEADO DE VERDURAS</i> <i>DADITOS DE ATÚN Y PIMIENTOS A LA PLANCHA</i> <i>FRUTTA</i>
	11	12	CAMPANIA13	14	15
	<i>PATATAS RELLENAS DE PIMIENTOS, MAÍZ, JUDÍAS</i> <i>FIAMBRE DE PAVO</i> <i>FRUTA</i>	<i>ENSALADA DE ESPINACAS, QUESO, TOMATE</i> <i>BOQUERONES FRITOS</i> <i>FRUTA</i>	<i>BROCOLÍ REHOGADO</i> <i>TOSTA DE AGUACATE Y AHUMADO</i> <i>FRUTA</i>	<i>VINAGRETA DE LEGUMBRES</i> <i>PATATA RELLENA DE CHAMPIÑONES, MAÍZ Y PIMIENTO</i> <i>FRUTTA</i>	<i>ENSALADA DE RÚCULA, MOZZARELLA, TOMATE Y NUECES</i> <i>MERLUZA GRATINADA</i> <i>FRUTA</i>
	18	19	ABBRUZZO20	MENU VEGANO 21	22
	<i>ESPINACAS CON PASAS</i> <i>TOSTA DE QUESO Y SALMÓN</i> <i>FRUTA</i>	<i>ENSALADA GRIEGA</i> <i>FILETE DE PAVO CON PATATA COCIDA</i> <i>FRUTTA</i>	<i>GAZPACHO</i> <i>CALAMARES A LA ANDALUZA</i> <i>FRUTTA</i>	<i>ENSALADA DE JUDÍAS VERDES, MAÍZ, PIMIENTO, TOMATE</i> <i>GALLOS FRITOS</i> <i>FRUTA</i>	<i>GUISANTES CON BACON</i> <i>BROCHETA DE POLLO Y MANZANA AL CURRY</i> <i>FRUTTA</i>
	25	26	27	28	29
	<i>PURÉ DE PATATA</i> <i>PESCADO AL HORNO</i> <i>FRUTA</i>	<i>ENSALADILLA RUSA</i> <i>TOSTA DE SARDINA TOMATE Y RÚCULA</i> <i>FRUTA</i>	<i>HABITAS CON JAMÓN</i> <i>POLLO A LA PLANCHA</i> <i>FRUTTA</i>	<i>BERENJENAS CON MIEL</i> <i>HAMBURGUESA DE LEGUMBRES</i> <i>FRUTTA</i>	MENU' FINE ANNO SCUOLA DELL'INFANZIA



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