



COMIDAS



<p>Lunes</p> <p>Arroz con pollo y judías Huevo duro con tomate natural Yogur natural</p> <p>323 Kcal/ 1355 Kjul; 28g HC; 17g P; 16g G</p>	<p>Martes</p> <p>Hervido valenciano Pescado blanco con cebolla y tomate Fruta de temporada</p> <p>420 Kcal/ 1761 Kjul; 60g HC; 15g P; 13g G</p>	<p>Miércoles</p> <p>Crema de patata y legumbres (alubias, zanahoria y puerro) Albóndigas caseras a la jardinera Fruta de temporada</p> <p>502 Kcal; 2105 Kjul; 65g HC; 19g P; 18g G</p>	<p>Jueves</p> <p>Ensalada de tomate Macarrones con atún Fruta de temporada</p> <p>437 Kcal/ 1833 Kjul; 59g HC; 16g P; 15g G</p>	<p>Viernes</p> <p>Crema de calabaza con guisantes Pollo con pisto (tomate, pimiento, cebolla y calabacín) Fruta de temporada</p> <p>300 Kcal/ 1258 Kjul; 36g HC; 10g P; 12g G</p>
<p>Lunes</p> <p>Arroz blanco Pollo con salsa de verduras (zanahoria, pimiento, tomate y puerro) Yogur natural</p> <p>351 Kcal/ 1472 Kjul; 49g HC; 14g P; 11g G</p>	<p>Martes</p> <p>Puré de calabacín y garbanzos (puerro y zanahoria) Pescado blanco Fruta de temporada</p> <p>389 Kcal/ 1631 Kjul; 60g HC; 17g P; 9g G</p>	<p>Miércoles</p> <p>Ensalada de tomate Macarrones a la boloñesa Fruta de temporada</p> <p>431 Kcal/ 1808 Kjul; 59g HC; 14g P; 16g G</p>	<p>Jueves</p> <p>Sopa a la jardinera (pasta integral, zanahoria, guisantes, tomate y pimiento) Pescado blanco con tomate Fruta de temporada</p> <p>382 Kcal/ 1602 Kjul; 51g HC; 16g P; 12g G</p>	<p>Viernes</p> <p>Puré de calabaza y alubias Huevo cocido Fruta de temporada</p> <p>370 Kcal/ 1552 Kjul; 44g HC; 18g P; 13g G</p>
<p>Lunes</p> <p>Lentejas con verduras (cebolla, zanahoria, pimiento y tomate) Rollitos de York Fruta de temporada</p> <p>322 Kcal/ 1350 Kjul; 43g HC; 21g P; 7g G</p>	<p>Martes</p> <p>Crema de calabacín (patata y cebolla) Merluza a la vizcaína (cebolla, pimiento y tomate) Yogur natural</p> <p>316 Kcal/ 1325 Kjul; 27g HC; 16g P; 16g G</p>	<p>Miércoles</p> <p>Ensalada de tomate Macarrones con tomate y huevo duro Fruta de temporada</p> <p>433 Kcal/ 1816 Kjul; 59g HC; 13g P; 16g G</p>	<p>Jueves</p> <p>Arroz caldoso con verduras (zanahoria, pimiento y judías verdes) Pescado blanco guisado Fruta de temporada</p> <p>404 Kcal/ 1694 Kjul; 60g HC; 14g P; 12g G</p>	<p>Viernes</p> <p>Sopa de pasta integral Cocido valenciano (patata, verduras, pollo y garbanzos) Fruta de temporada</p> <p>467 Kcal/ 1959 Kjul; 70g HC; 17g P; 13g G</p>
<p>Lunes</p> <p>Ensalada de tomate y atún Sopa de estrellas con huevo duro Fruta de temporada</p> <p>478 Kcal/ 2005 Kjul; 52g HC; 22g P; 20g G</p>	<p>Martes</p> <p>Puré de calabaza y alubias (zanahoria y cebolla) Pescado blanco Fruta de temporada</p> <p>371 Kcal/ 1556 Kjul; 44g HC; 20g P; 12g G</p>	<p>Miércoles</p> <p>Arroz con tomate Hamburguesa de pollo Fruta de temporada</p> <p>431,5 Kcal/ 1810,1 Kjul; 48,7g HC; 25g P; 15,2g G</p>	<p>Jueves</p> <p>Estofado de lentejas (cebolla, zanahoria, pimiento y tomate) Taquitos de cerdo Fruta de temporada</p> <p>322 Kcal/ 1350 Kjul; 43g HC; 21g P; 7g G</p>	<p>Viernes</p> <p>Guiso de patata (tomate y cebolla) Merluza guisada con verduras (zanahoria, cebolla y tomate) Yogur natural</p> <p>315 Kcal/ 1321 Kjul; 29g HC; 15g P; 15g G</p>

Observaciones:

Los menús están basados en el PLATO SALUDABLE de Harvard: ½ plato verduras; ¼ proteínas (carne, pescado, huevo, legumbres); ¼ HC (patatas, arroz, pasta, etc).
Todos los menús incluyen pan.

¡Si algún niño/a tuviese alguna intolerancia alimentaria a estos alérgenos debe comunicarlo mediante certificado médico para que pueda ser atendido debidamente!

Si desea cualquier consulta o aclaración sobre el menú escolar pregunte en Secretaría. Gracias por su colaboración.

La bebida de preferencia siempre será el agua.
Se utiliza aceite de Oliva o de girasol (en fritura).

Contacto:

admin@secualiment.com
686 800 813 – 699 143 675

Elaborado por ELODIA PUIG COSTA Dietista-Nutricionista N° Col. CODINUCOVA CV00427





La Paloma
centro de educación infantil

MENÚ MAYO

ALÉRGENOS



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			 Puede contener trazas de: 	
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		 Puede contener trazas de: 	 Puede contener trazas de: 	
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		 Puede contener trazas de: 		 Puede contener trazas de:
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
 Puede contener trazas de: 				

ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN



A TENER EN CUENTA:

El pan que se sirve diariamente, contiene gluten.
Los días que se sirven postres lácteos, el postre contiene leche.
Estos dos alérgenos no se han puesto en los cuadros diarios.

Contacto:

admin@secualiment.com
686 800 813 – 699 143 675

Elaborado por ELODIA PUIG COSTA Dietista-Nutricionista N° Col. CODINUCOVA CV00427





La Paloma

centro de educación infantil

MENÚ MAYO

CENAS



Lunes

Bacalao guisado con
cebolla y guisantes
Fruta

Martes

Revuelto de huevo
con tomate, pimiento
y berenjena
Fruta

Miércoles

Dorada a la sal con
endivia a la plancha
Fruta

Jueves

Filete de pollo a la
plancha con
menestra de
verduras
Fruta

Viernes

Filete de ternera con
verduras salteadas
con salsa de soja
Fruta

Lunes

Tortilla francesa con
espenca
Fruta

Martes

Wok de verduras con
ternera a la plancha
Fruta

Miércoles

Tortilla de
champiñones con
ensalada
Fruta

Jueves

Hamburguesa con
berenjena asada
Fruta

Viernes

Rape a la marinera
con ensalada de
lechuga y tomate
Fruta

Lunes

Salmón al horno con
cebolla y guisantes.
Fruta.

Martes

Tortilla de patatas y
calabacín.
Fruta.

Miércoles

Solomillo de pollo a la
plancha con brócoli al
vapor.
Fruta.

Jueves

Cinta de lomo con
menestra de
verduras salteadas.
Fruta.

Viernes

Bacalao al pil pil con
ensalada de lechuga
y tomate.
Fruta.

Lunes

Lomo guisado con
tomate, pimiento y
berenjena.
Fruta

Martes

Tortilla de patatas con
ensalada de tomate,
pepino y zanahoria.
Fruta.

Miércoles

Pescado blanco a la
plancha con
pimiento verde
asado.
Fruta.

Jueves

Crema de verduras
con queso fresco.
Fruta.

Viernes

Salteado de
espinacas, piñones,
pasas y gambas.
Fruta.

Observaciones:

Las cenas están elaboradas teniendo en cuenta los alimentos ingeridos en la comida.
Tener en cuenta las alergias e intolerancias alimentarias de vuestros hijos e hijas a la hora de preparar la cena.
Utilizar productos frescos y de temporada.
Puedes utilizar en tus cenas pan integral.

La bebida de preferencia siempre será el agua.
Utiliza aceite de Oliva Virgen Extra.

Contacto:

admin@secualiment.com
686 800 813 – 699 143 675

Elaborado por ELODIA PUIG COSTA Dietista-
Nutricionista Nº Col. CODINUCOVA CV00427





Lunes

Yogur natural



Martes

Vaso de leche con galletas/avena



Avena: 
Galletas: 
Trazas de: 

Miércoles

Fruta de temporada

Jueves

Yogur natural



Viernes

Vaso de leche con avena/ galletas



Avena: 
Galletas: 
Trazas de: 

ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN



La leche será de vaca y entera, pudiéndose sustituir por otras variedades y tipologías.
La bebida de preferencia siempre será el agua.
Se utiliza aceite de Oliva.

Contacto:

admin@secualiment.com
686 800 813 – 699 143 675

Elaborado por ELODIA PUIG COSTA Dietista-Nutricionista N° Col. CODINUCOVA CV00427

















































La Paloma

centro de educación infantil

MERIENDAS - MAYO

Niños de 2 a 6 años



Lunes Pan con aceite y sal 	Martes Vaso de leche con galletas/ avena Avena:  Galletas:  Trazas de: 	Miércoles Pan con queso  	Jueves Vaso de leche con avena/ galletas Avena:  Galletas:  Trazas de: 	Viernes Pan con hummus de garbanzo  
Lunes Pan con aceite y sal 	Martes Vaso de leche con galletas/ avena Avena:  Galletas:  Trazas de: 	Miércoles Pan con hummus de garbanzo  	Jueves Vaso de leche con avena/ galletas Avena:  Galletas:  Trazas de: 	Viernes Pan con queso  
Lunes Pan con aceite y sal 	Martes Vaso de leche con galletas/ avena Avena:  Galletas:  Trazas de: 	Miércoles Pan con queso  	Jueves Vaso de leche con avena/ galletas Avena:  Galletas:  Trazas de: 	Viernes Pan con hummus de garbanzo  
Lunes Pan con hummus de garbanzo  	Martes Vaso de leche con galletas/ avena Avena:  Galletas:  Trazas de: 	Miércoles Pan con aceite y sal 	Jueves Vaso de leche con avena/ galletas Avena:  Galletas:  Trazas de: 	Viernes Pan con queso  

ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN



La leche será de vaca y entera, pudiéndose sustituir por otras variedades y tipologías.
 La bebida de preferencia siempre será el agua.
 Se utiliza aceite de Oliva.

Contacto:

admin@secualiment.com
 686 800 813 – 699 143 675

Elaborado por ELODIA PUIG COSTA Dietista-Nutricionista N° Col. CODINUCOVA CV00427

