

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE Comertel alimentación colectiva

MES: Abril 2025

CEIP EL PARQUE HUESCA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<p>Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú.</p> <p>TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE AGUA</p>	<p>1</p> <p>Crema de calabacín Albóndigas con tomate con patatas dado Fruta y pan integral (*) 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p>2</p> <p>- Menestra de verduras salteadas Revuelto de jamón york con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas con verduras Abadejo a la donostiarra con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta</p>	<p>4</p> <p>Pasta con salsa de tomate Pollo a la barbacoa con pisto Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Lácteos</p>	<p>5</p> <p>1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>	<p>6</p> <p>1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Lácteos</p>
<p>VE:3.235/774 GT:46 GS:11 HC:91 AZ:26 PROT:41 SAL:1</p>	<p>VE:3.072/735 GT:20 GS:4 HC:71 AZ:28 PROT:25 SAL:2</p>	<p>VE:3.319/794 GT:39 GS:6 HC:83 AZ:13 PROT:51 SAL:1</p>	<p>VE:3.319/794 GT:57 GS:3 HC:121 AZ:29 PROT:29 SAL:3</p>			
<p>7</p> <p>Salteado de borraja con patatas Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan (*) 1º Pasta 2º Huevos con Arroz y Fruta</p>	<p>8</p> <p>Garbanzos estofados Salmón al horno Fruta y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>	<p>9</p> <p>Arroz a la napolitana Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta</p>	<p>10</p> <p>Guiso de lentejas con manzana Merluza con pil pil de tomate con ensalada de lechuga y aceitunas negras Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta</p>	<p>11</p> <p>Sopa de pasta Pollo asado con salteado de verduras Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Fruta</p>	<p>12</p> <p>1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos</p>	<p>13</p> <p>1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Lácteos 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>
<p>VE:3.060/732 GT:21 GS:5 HC:74 AZ:25 PROT:31 SAL:1</p>	<p>VE:3.311/792 GT:28 GS:3 HC:120 AZ:44 PROT:43 SAL:1</p>	<p>VE:3.093/740 GT:17 GS:2 HC:129 AZ:26 PROT:19 SAL:2</p>	<p>VE:3.210/768 GT:37 GS:7 HC:74 AZ:12 PROT:42 SAL:2</p>	<p>VE:3.168/758 GT:12 GS:3 HC:82 AZ:29 PROT:41 SAL:1</p>		
<p>14</p> <p>VACACIONES SEMANA SANTA 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Lácteos</p>	<p>15</p> <p>VACACIONES SEMANA SANTA 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta</p>	<p>16</p> <p>VACACIONES SEMANA SANTA 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta</p>	<p>17</p> <p>VACACIONES SEMANA SANTA 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta</p>	<p>18</p> <p>VACACIONES SEMANA SANTA 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta</p>	<p>19</p> <p>1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Lácteos</p>	<p>20</p> <p>1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>
<p>21</p> <p>VACACIONES SEMANA SANTA 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta</p>	<p>22</p> <p>FESTIVO 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta (*) 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>	<p>23</p> <p>FESTIVO 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta (*) 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos</p>	<p>24</p> <p>Pasta a la napolitana Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y aceitunas Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta</p>	<p>VE:3.290/787 GT:29 GS:9 HC:96 AZ:15 PROT:36 SAL:2</p>	<p>25</p> <p>Lentejas estofadas con verduras Lomo adobado con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta</p>	<p>26</p> <p>1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Lácteos 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta</p>
<p>VE:3.076/736 GT:18 GS:3 HC:108 AZ:25 PROT:26 SAL:1</p>	<p>VE:3.331/797 GT:45 GS:6 HC:133 AZ:38 PROT:51 SAL:1</p>	<p>VE:3.093/740 GT:15 GS:3 HC:117 AZ:28 PROT:41 SAL:1</p>		<p>VE:3.311/792 GT:14 GS:3 HC:109 AZ:26 PROT:39 SAL:1</p>		<p>27</p> <p>1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Lácteos 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>
<p>Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa con chorizo con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos</p>	<p>Garbanzos estofados con verduras Limanda al horno con patatas fritas Fruta y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta</p>	<p>30</p> <p>Sopa minestrone Pollo al chilindrón con ensalada de lechuga y aceitunas Fruta y pan (*) 1º Pasta 2º Pescado con Patatas y Lácteos</p>				
<p>VE:3.076/736 GT:18 GS:3 HC:108 AZ:25 PROT:26 SAL:1</p>						

(*) Recomendación cena (**) Recomendación comida // A partir de 18 meses

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.COMERTEL.ES