

Ntra. Sra. de la Vega. Bilingual School

Mayores



April 2019

WEEK 1	MONDAY	1	TUESDAY	2	WEDNESDAY	3	THURSDAY	4	FRIDAY	5
Main Course	Macarrones con Carne Pisto de Calabacín	Información nutricional:	Sopa de Cocido Repollo al Ajoarriero	Información nutricional:	Paella Valenciana Alcachofas de Jamón	Información nutricional:	Patatas Guisadas Judías Verdes con Tomate	Información nutricional:	Crema de Acelgas, Zanh Parrillada de Verduras	Información nutricional:
Second Course	Tortilla de Queso Croquetas de Jamón	723 kcal. 17,3% prot.	Cocido Madrileño Palometa a la Plancha	880 kcal. 21,1% prot.	Chuleta de Sajonia Abadejo en Salsa Verde	652 kcal. 20,7% prot.	Jamoncitos Pollo a la Miel Caballa a la Molinera	618 kcal. 16,4% prot.	Figuritas de Pescado Pavo en Salsa	600 kcal. 16,9% prot.
Garnish	Ensalada Mixta	45,9% H.C.		39,9% H.C.	Ens de Lechuga y Zanahoria	53,0% H.C.	Ensalada	44,8% H.C.	Patatas al Horno	41,5% H.C.
Dessert	Fruta Variada	36,5% lip.	P. Lácteo o Fruta	39,0% lip.	Fruta Variada	26,1% lip.	P. Lácteo o Fruta	38,7% lip.	Fruta Variada	41,5% lip.
Suggested Dinner	Verdura y Lomo		Sopa y Pollo		Verdura y Pescado		Sopa y Pescado		Verdura y Huevo	
WEEK 2	MONDAY	8	TUESDAY	9	WEDNESDAY	10	THURSDAY	11	FRIDAY	12
Main Course	Arroz Tres Delicias Wok de Verduras	Información nutricional:	Coditos con Chorizo Guisantes con Cebolla	Información nutricional:	Fabada Asturiana Ensaladilla Rusa	Información nutricional:	Sopa de Letras Berenjena al Horno	Información nutricional:		
Second Course	Bacalao a la Bilbaína Escalopines a la Naranja	773 kcal. 17,4% prot.	Tortilla de Bonito Cinta de Lomo	757 kcal. 15,8% prot.	Salteado de Pollo Atún a la Norteña	665 kcal. 25,9% prot.	Merluza Empanada Contramuslo de Pollo	628 kcal. 18,1% prot.	VACACIONES DE SEMANA SANTA	
Garnish	Verduras Rehogadas	51,3% H.C.	Ensalada del Chef	46,0% H.C.	Ens de Lechuga y Tomate	46,4% H.C.	Ens de Lechuga y Maíz	44,5% H.C.		
Dessert	Fruta Variada	31,0% lip.	P. Lácteo o Fruta	37,8% lip.	Fruta Variada	27,4% lip.	P. Lácteo o Fruta	37,4% lip.		
Suggested Dinner	Verdura y Ternera		Verdura y Lomo		Verdura y Pescado		Verdura y Huevo			
WEEK 3	MONDAY	15	TUESDAY	16	WEDNESDAY	17	THURSDAY	18	FRIDAY	19
Main Course										
Second Course	VACACIONES DE SEMANA SANTA		VACACIONES DE SEMANA SANTA		VACACIONES DE SEMANA SANTA		VACACIONES DE SEMANA SANTA		VACACIONES DE SEMANA SANTA	
Garnish										
Dessert										
Suggested Dinner										
WEEK 4	MONDAY	22	TUESDAY	23	WEDNESDAY	24	THURSDAY	25	FRIDAY	26
Main Course			Lentejas Caseras Espinacas a la Crema	Información nutricional:	Espaguetis con Bacon Ensalada Campera	Información nutricional:	Patatas Estofadas Salmorejo	Información nutricional:	Crema de Zanahoria Acelgas con Pimentón	Información nutricional:
Second Course	VACACIONES DE SEMANA SANTA		Albóndigas a la Cazuela Calamares a la Romana	653 kcal. 26,5% prot.	Emperador en Salsa San Jacobo	817 kcal. 18,2% prot.	Huevos Villaroy Chuleta de Cerdo	756 kcal. 15,1% prot.	Ragout de Pavo Mero a la Vasca	607 kcal. 20,8% prot.
Garnish			Duo de Verduras	55,2% H.C.	Guisantes Rehogados	43,6% H.C.	Ensalada Verde	45,2% H.C.	Arroz al Vapor	42,3% H.C.
Dessert			P. Lácteo o Fruta	18,0% lip.	Fruta Variada	37,7% lip.	P. Lácteo o Fruta	39,2% lip.	Fruta Variada	36,7% lip.
Suggested Dinner			Verdura y Pescado		Verdura y Lomo		Verdura y Pollo		Sopa y Pescado	
WEEK 5	MONDAY	29	TUESDAY	30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES			
Main Course	Macarrones Pomodoro Brócoli al Ajillo	Información nutricional:	Alubias Blancas Guisadas Calabacín al Queso	Información nutricional:						
Second Course	Tortilla Francesa de Jamón Croquetas de Bacalao	757 kcal. 15,8% prot.	Pollo Asado Abadejo en Salsa	670 kcal. 25,0% prot.						
Garnish	Ens de Lechuga y Zanahoria	46,0% H.C.	Ens de Lechuga y Cebolla	42,5% H.C.						
Dessert	Fruta Variada	37,8% lip.	P. Lácteo o Fruta	32,3% lip.						
Suggested Dinner	Verdura y Ternera		Verdura y Pescado							

Todos los días se tomará leche

Todos los días se servirá un menú de dieta blanda y/o astringente, siempre que los padres nos lo hayan comunicado o el servicio médico lo estime conveniente



Ntra. Sra. de la Vega. Bilingual School

Primer Turno

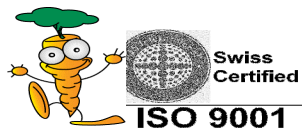


April 2019

WEEK 1	MONDAY	1	TUESDAY	2	WEDNESDAY	3	THURSDAY	4	FRIDAY	5
Main Course	Macarrones con Carne	Información nutricional:	Sopa de Cocido	Información nutricional:	Paella Valenciana	Información nutricional:	Patatas Guisadas	Información nutricional:	Crema de Acelgas, Zanah	Información nutricional:
Second Course	Tortilla de Queso	618 kcal. 18,2% prot.	Cocido Madrileño	569 kcal. 19,7% prot.	Chuleta de Sajonia	499 kcal. 20,2% prot.	Jamoncitos Pollo a la Miel	550 kcal. 14,3% prot.	Figuritas de Pescado	510 kcal. 16,0% prot.
Garnish	Ensalada Mixta	41,7% H.C.		47,6% H.C.	Ens de Lechuga y Zanahoria	53,9% H.C.	Ensalada	47,4% H.C.	Patatas al Horno	45,9% H.C.
Dessert	Fruta Variada	39,8% lip.	Postre Lácteo	32,7% lip.	Fruta Variada	25,7% lip.	Postre Lácteo	38,3% lip.	Fruta Variada	37,9% lip.
Suggested Dinner	Verdura y Lomo		Sopa y Pollo		Verdura y Pescado		Sopa y Pescado		Verdura y Huevo	
WEEK 2	MONDAY	8	TUESDAY	9	WEDNESDAY	10	THURSDAY	11	FRIDAY	12
Main Course	Arroz Tres Delicias	Información nutricional:	Coditos con Chorizo	Información nutricional:	Fabada Asturiana	Información nutricional:	Sopa de Letras	Información nutricional:		
Second Course	Bacalao a la Bilbaína	584 kcal. 16,5% prot.	Tortilla de Bonito	552 kcal. 16,7% prot.	Salteado de Pollo	435 kcal. 23,9% prot.	Merluza Empanada	514 kcal. 17,7% prot.	VACACIONES DE SEMANA SANTA	
Garnish	Verduras Rehogadas	50,9% H.C.	Ensalada del Chef	41,7% H.C.	Ens de Lechuga y Tomate	50,3% H.C.	Ens de Lechuga y Maíz	48,3% H.C.		
Dessert	Fruta Variada	32,3% lip.	Postre Lácteo	41,1% lip.	Fruta Variada	25,6% lip.	Postre Lácteo	34,0% lip.		
Suggested Dinner	Verdura y Ternera		Verdura y Lomo		Verdura y Pescado		Verdura y Huevo			
WEEK 3	MONDAY	15	TUESDAY	16	WEDNESDAY	17	THURSDAY	18	FRIDAY	19
Main Course										
Second Course	VACACIONES DE SEMANA SANTA		VACACIONES DE SEMANA SANTA		VACACIONES DE SEMANA SANTA		VACACIONES DE SEMANA SANTA		VACACIONES DE SEMANA SANTA	
Garnish										
Dessert										
Suggested Dinner										
WEEK 4	MONDAY	22	TUESDAY	23	WEDNESDAY	24	THURSDAY	25	FRIDAY	26
Main Course			Lentejas Caseras	Información nutricional:	Espaguetis con Bacon	Información nutricional:	Patatas Estofadas	Información nutricional:	Crema de Zanahoria	Información nutricional:
Second Course	VACACIONES DE SEMANA SANTA		Albóndigas a la Cazuela	476 kcal. 24,4% prot.	Emperador en Salsa	644 kcal. 17,9% prot.	Huevos Villaroy	550 kcal. 15,6% prot.	Ragout de Pavo	525 kcal. 18,5% prot.
Garnish			Duo de Verduras	55,7% H.C.	Guisantes Rehogados	42,9% H.C.	Ensalada Verde	41,4% H.C.	Arroz al Vapor	45,1% H.C.
Dessert			Postre Lácteo	19,7% lip.	Fruta Variada	38,9% lip.	Postre Lácteo	42,6% lip.	Fruta Variada	36,0% lip.
Suggested Dinner			Verdura y Pescado		Verdura y Lomo		Verdura y Pollo		Sopa y Pescado	
WEEK 5	MONDAY	29	TUESDAY	30	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES			
Main Course	Macarrones Pomodoro	Información nutricional:	Alubias Blancas Guisadas	Información nutricional:						
Second Course	Tortilla Francesa de Jamón	552 kcal. 16,7% prot.	Pollo Asado	438 kcal. 23,1% prot.						
Garnish	Ens de Lechuga y Zanahoria	41,7% H.C.	Ens de Lechuga y Cebolla	46,9% H.C.						
Dessert	Fruta Variada	41,1% lip.	Postre Lácteo	29,8% lip.						
Suggested Dinner	Verdura y Ternera		Verdura y Pescado							

Todos los días se tomará leche

Todos los días se servirá un menú de dieta blanda y/o astringente, siempre que los padres nos lo hayan comunicado o el servicio médico lo estime conveniente



Ntra. Sra. de la Vega. Bilingual School

Menú Especial - 2 años



April 2019

WEEK 1	MONDAY	1	TUESDAY	2	WEDNESDAY	3	THURSDAY	4	FRIDAY	5
Main Course	Macarrones con Carne		Sopa de Cocido		Paella Valenciana		Patatas Guisadas		Crema de Acelgas, Zanah	
Second Course	Tortilla de Queso		Cocido Madrileño		Chuleta de Sajonia		Jamoncitos Pollo a la Miel		Figuritas de Pescado	
Garnish	Ensalada Mixta				Ens de Lechuga y Zanahoria		Ensalada		Patatas al Horno	
Dessert	Fruta Variada		Postre Lácteo		Fruta Variada		Postre Lácteo		Fruta Variada	
Suggested Dinner	Verdura y Lomo		Sopa y Pollo		Verdura y Pescado		Sopa y Pescado		Verdura y Huevo	
WEEK 2	MONDAY	8	TUESDAY	9	WEDNESDAY	10	THURSDAY	11	FRIDAY	12
Main Course	Arroz Tres Delicias		Coditos con Chorizo		Fabada Asturiana		Sopa de Letras			
Second Course	Bacalao a la Bilbaína		Tortilla de Bonito		Salteado de Pollo		Merluza Empanada		VACACIONES DE SEMANA SANTA	
Garnish	Verduras Rehogadas		Ensalada del Chef		Ens de Lechuga y Tomate		Ens de Lechuga y Maíz			
Dessert	Fruta Variada		Postre Lácteo		Fruta Variada		Postre Lácteo			
Suggested Dinner	Verdura y Ternera		Verdura y Lomo		Verdura y Pescado		Verdura y Huevo			
WEEK 3	MONDAY	15	TUESDAY	16	WEDNESDAY	17	THURSDAY	18	FRIDAY	19
Main Course										
Second Course	VACACIONES DE SEMANA SANTA		VACACIONES DE SEMANA SANTA		VACACIONES DE SEMANA SANTA		VACACIONES DE SEMANA SANTA		VACACIONES DE SEMANA SANTA	
Garnish										
Dessert										
Suggested Dinner										
WEEK 4	MONDAY	22	TUESDAY	23	WEDNESDAY	24	THURSDAY	25	FRIDAY	26
Main Course			Lentejas Caseras		Espaguetis con Bacon		Patatas Estofadas		Crema de Zanahoria	
Second Course	VACACIONES DE SEMANA SANTA		Albóndigas a la Cazuela		Emperador en Salsa		Huevos Villaroy		Ragout de Pavo	
Garnish			Duo de Verduras		Guisantes Rehogados		Ensalada Verde		Arroz al Vapor	
Dessert			Postre Lácteo		Fruta Variada		Postre Lácteo		Fruta Variada	
Suggested Dinner			Verdura y Pescado		Verdura y Lomo		Verdura y Pollo		Sopa y Pescado	
WEEK 5	MONDAY	29	TUESDAY	30	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES			
Main Course	Macarrones Pomodoro		Alubias Blancas Guisadas							
Second Course	Tortilla Francesa de Jamón		Pollo Asado							
Garnish	Ens de Lechuga y Zanahoria		Ens de Lechuga y Cebolla							
Dessert	Fruta Variada		Postre Lácteo							
Suggested Dinner	Verdura y Ternera		Verdura y Pescado							

Todos los días se tomará leche

Todos los días se servirá un menú de dieta blanda y/o astringente, siempre que los padres nos lo hayan comunicado o el servicio médico lo estime conveniente