

Ntra. Sra. de la Vega. Bilingual School

Mayores

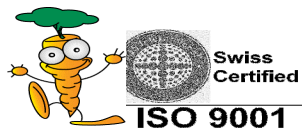


February 2019

WEEK 1	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	1
Main Course					Crema Parmentier	Información nutricional:
Second Course					Brócoli al Vapor	
Garnish					Magro al Ajillo	662 kcal.
Dessert					Huevos Rebozados	16,1% prot.
Suggested Dinner					Arroz Salteado	50,2% H.C.
					Fruta Variada	33,3% lip.
					Sopa y Pescado	
WEEK 2	MONDAY	4 TUESDAY	5 WEDNESDAY	6 THURSDAY	7 FRIDAY	8
Main Course	Arroz con Tomate	Información nutricional:	Lentejas Caseras	Información nutricional:	Coditos con Bacon	Información nutricional:
	Calabacín Gratinado		Espinacas a la Crema		Ensalada Campera	
Second Course	Cinta de Lomo Adobada	688 kcal.	Ragout de Pavo	653 kcal.	Emperador en Salsa	817 kcal.
	Salmón al Eneldo	17,7% prot.	Mero a la Vasca	26,5% prot.	San Jacobo	18,2% prot.
Garnish	Ens Lechuga y Zanahoria	55,5% H.C.	Duo de Verduras	55,2% H.C.	Guisantes Rehogados	43,6% H.C.
Dessert	Fruta Variada	26,3% lip.	P. Lácteo o Fruta	18,0% lip.	Fruta Variada	37,7% lip.
Suggested Dinner	Verdura y Huevo		Verdura y Pescado		Verdura y Lomo	
					Verdura y Pollo	
					Sopa y Pescado	
WEEK 3	MONDAY	11 TUESDAY	12 WEDNESDAY	13 THURSDAY	14 FRIDAY	15
Main Course	Macarrones Pomodoro	Información nutricional:	Alubias Blancas Guisadas	Información nutricional:	Arroz a la Milanesa	Información nutricional:
	Guisantes al Ajillo		Calabacín al Horno		Pisto Manchego	
Second Course	Tortilla de Jamón	757 kcal.	Pollo Asado	670 kcal.	Varitas de Pescado	806 kcal.
	Croquetas de Bacalao	15,8% prot.	Abadejo en Salsa	25,0% prot.	Ternera Estofada	10,0% prot.
Garnish	Ens de Lechuga y Zanahoria	46,0% H.C.	Ens de Lechuga y Cebolla	42,5% H.C.	Ensalada Verde	50,1% H.C.
Dessert	Fruta Variada	37,8% lip.	P. Lácteo o Fruta	32,3% lip.	Fruta Variada	39,8% lip.
Suggested Dinner	Verdura y Ternera		Verdura y Pescado		Verdura y Lomo	
					Verdura y Huevo	
					Sopa y Pescado	
WEEK 4	MONDAY	18 TUESDAY	19 WEDNESDAY	20 THURSDAY	21 FRIDAY	22
Main Course	Paella Mixta	Información nutricional:	Crema Calabacín y Quesito	Información nutricional:	Lentejas Lionesas	Información nutricional:
	Lombarda con Manzana		Coliflor con Bechamel		Banda de la Huerta	
Second Course	Lacón a la Gallega	709 kcal.	Huevos Bella Aurora	662 kcal.	Platija Rebozada	760 kcal.
	Atún a la Norteña	19,4% prot.	Bacalao en Salsa Verde	12,4% prot.	Chuleta de Sajonia	24,0% prot.
Garnish	Ens de Lechuga y Tomate	57,3% H.C.	Patatas Dado	36,9% H.C.	Ens de Lechuga y Maíz	43,7% H.C.
Dessert	Fruta Variada	23,0% lip.	P. Lácteo o Fruta	50,7% lip.	Fruta Variada	32,2% lip.
Suggested Dinner	Verdura y Pescado		Sopa y Pollo		Verdura y Huevo	
					Verdura y Pescado	
					Sopa y Pescado	
WEEK 5	MONDAY	25 TUESDAY	26 MIERCOLES	27 JUEVES	28 VIERNES	
Main Course	Macarrones Boloñesa	Información nutricional:	Patatas Guisadas	Información nutricional:	Crema de Verduras	Información nutricional:
	Panache de Verduras		Berenjenas Rebozadas		Judías Verdes Salteadas	
Second Course	Tortilla de Queso	760 kcal.	Merluza a la Marinera	647 kcal.	Pollo en Pepitoria	806 kcal.
	Cazón Adobado	17,3% prot.	Ternera en Salsa	21,6% prot.	Empanadilla de Bonito	18,6% prot.
Garnish	Ens Lechuga, Tomate, Cebo	44,5% H.C.	Zanahorias y Guisantes	48,5% H.C.	Patatas Dado	46,4% H.C.
Dessert	Fruta Variada	37,8% lip.	P. Lácteo o Fruta	29,6% lip.	Fruta Variada	34,4% lip.
Suggested Dinner	Verdura y Pollo		Verdura y Lomo		Sopa y Pescado	
					Verdura y Huevo	

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



February 2019

WEEK 1	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	1
Main Course					Crema Parmentier	
Second Course					Magro al Ajillo	
Garnish					Arroz Salteado	
Dessert					Fruta Variada	
Suggested Dinner					Sopa y Pescado	
WEEK 2	MONDAY	4 TUESDAY	5 WEDNESDAY	6 THURSDAY	7 FRIDAY	8
Main Course	Arroz con Tomate	Lentejas Caseras	Coditos con Bacon	Marmitako	Crema de Zanahoria	
Second Course	Cinta de Lomo Adobada	Ragout de Pavo	Emperador en Salsa	Huevos Villaroy	Albóndigas a la Cazuela	
Garnish	Ens Lechuga y Zanahoria	Duo de Verduras	Guisantes Rehogados	Ensalada de Lechuga	Patatas Dado	
Dessert	Fruta Variada	Postre Lácteo	Fruta Variada	Postre Lácteo	Fruta Variada	
Suggested Dinner	Verdura y Huevo	Verdura y Pescado	Verdura y Lomo	Verdura y Pollo	Sopa y Pescado	
WEEK 3	MONDAY	11 TUESDAY	12 WEDNESDAY	13 THURSDAY	14 FRIDAY	15
Main Course	Macarrones Pomodoro	Alubias Blancas Guisadas	Arroz a la Milanesa	Sopa de Cocido	Crema de la Huerta	
Second Course	Tortilla de Jamón	Pollo Asado	Varitas de Pescado	Cocido Completo	Salchichas Frankfurt	
Garnish	Ens de Lechuga y Zanahoria	Ens de Lechuga y Cebolla	Ensalada Verde		Patatas Fritas	
Dessert	Fruta Variada	Postre Lácteo	Fruta Variada	Postre Lácteo	Fruta Variada	
Suggested Dinner	Verdura y Ternera	Verdura y Pescado	Verdura y Lomo	Verdura y Huevo	Sopa y Pescado	
WEEK 4	MONDAY	18 TUESDAY	19 WEDNESDAY	20 THURSDAY	21 FRIDAY	22
Main Course	Paella Mixta	Crema Calabacín y Quesito	Lentejas Lionesas	Espaguetis Amatriciana	Sopa Casera de Fideos	
Second Course	Lacón a la Gallega	Huevos Bella Aurora	Platija Rebozada	Pollo Estofado	Bonito con Tomate	
Garnish	Ens de Lechuga y Tomate	Patatas Dado	Ens de Lechuga y Maíz	Verduras de Temporada	Ensalada del Chef	
Dessert	Fruta Variada	Postre Lácteo	Fruta Variada	Postre Lácteo	Fruta Variada	
Suggested Dinner	Verdura y Pescado	Sopa y Pollo	Verdura y Huevo	Verdura y Pescado	Verdura y Ternera	
WEEK 5	MONDAY	25 TUESDAY	26 MIERCOLES	27 JUEVES	28 VIERNES	
Main Course	Macarrones Boloñesa	Patatas Guisadas	Crema de Verduras	Arroz con Verduras		Información nutricional:
Second Course	Tortilla de Queso	Merluza a la Marinera	Pollo en Pepitoria	Buñuelos de Bacalao	753 kcal.	
Garnish	Ens Lechuga, Tomate, Cebo	Zanahorias y Guisantes	Patatas Dado	Ens de Lechuga y Zanahoria	10,0% prot.	
Dessert	Fruta Variada	Postre Lácteo	Fruta Variada	Postre Lácteo	58,6% H.C.	
Suggested Dinner	Verdura y Pollo	Verdura y Lomo	Sopa y Pescado	Verdura y Huevo	31,1% lip.	

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