

Sugerencias para la cena

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes

Informe del Servicio del Comedor Escolar

Alumno/a: _____ Nivel: _____



NORMAS	SI	NO	A VECES
Se lava las manos antes de comer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se sienta correctamente en las sillas y mesas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se comporta con corrección en la mesa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1º Plato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2º Plato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Postre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Habla con tono moderado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cuida el menaje, mobiliario, juegos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respeto al personal del comedor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respeto a sus compañeros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Participa en talleres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Monitor:

Ficha técnica de platos contactar en:
www.pargaylopez.com

Parga y López



Menú escolar



Servicio de alimentación a colectividades

C/ Flora Tristán 10, 28919 Loganes (MADRID) • Tel.: 91 478 42 39 / Fax: 91 478 94 63
WEB: pargaylopez.com • EMAIL: info@pargaylopez.com



Colegio/ School

Ntra. Sra. de la Paloma CELÍACOS

Parga y López

Mes/ Month

ABRIL 2017



Lunes/ Monday

Martes/ Tuesday

Miércoles/ Wednesday

Jueves/ Thursday

Viernes/ Friday

En cumplimiento del RD 126/2015,
disponemos en nuestras cocinas de la
información relativa a **ALÉRGENOS**.

ADO: Alérgenos de Declaración Obligatoria

Lentejas con verduras

ADO: GLUTEN

Tortilla de calabacín con ensalada de
lechuga, tomate y cebolla

ADO: HUEVO

Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

104

KCAL
697

Proteínas (g)
29

Lípidos (g)
24

Hidratos (g)
91

104

KCAL
800

Proteínas (g)
36

Lípidos (g)
31

Hidratos (g)
95

104

KCAL
641

Proteínas (g)
32

Lípidos (g)
19

Hidratos (g)
86

104

KCAL
744

Proteínas (g)
28

Lípidos (g)
44

Hidratos (g)
59

104

NO LECTIVO

VACACIONES DE SEMANA SANTA

104

104

104

104

104

NO LECTIVO

104

104

104

104

104

Espaguetis con tomate

ADO: SOJA

Salmón al horno con ensalada
de lechuga, maíz y remolacha

ADO: PESCADO

Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

104

KCAL
695

Proteínas (g)
28

Lípidos (g)
24

Hidratos (g)
92

104

KCAL
761

Proteínas (g)
31

Lípidos (g)
28

Hidratos (g)
97

104

KCAL
588

Proteínas (g)
26

Lípidos (g)
19

Hidratos (g)
80

104

KCAL
723

Proteínas (g)
38

Lípidos (g)
23

Hidratos (g)
92

104

KCAL
814

Proteínas (g)
33

Lípidos (g)
30

Hidratos (g)
104

Lentejas guisadas con verduras

Tortilla española con ensalada
de lechuga, tomate y cebolla

ADO: HUEVO

Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

Sopa de cocido

ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS, SOJA

Cocido madrileño

ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS, SOJA, HUEVO

Yogur (lácteos y derivados) y pan
sin gluten (altramuces)

Fideuá

ADO: SOJA, CRUSTÁCEOS, PESCADO,
MOLUSCOS, SULFITOS Y SULFUROSOS

F. de platija a la plancha con ensalada de
lechuga, aceitunas y zanahoria

ADO: PESCADO

Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

Verduras frescas trituradas

ADO: APIO

Estofado de ternera con arroz y zanahoria

ADO: APIO

Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)