

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 SITÚA CORRECTAMENTE EN LAS ENTRADAS Y SALIDAS	<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"/>
COME BIEN HABITUALMENTE	<input type="checkbox"/> 1 ^{ER} PLATO <input type="checkbox"/> 2 ^º PLATO <input type="checkbox"/> POSTRE	<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"/>
RESPETA AL PERSONAL DEL COMEDOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
RESPETA A SUS COMPAÑEROS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PARTICIPA EN TALLERES/JUEGOS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Monitor:

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



Parga y López
Servicio de alimentación a colectividades

Eres lo que comes.

C/ Flora Tristán 10
28919 Leganés (MADRID)
Telf.: 91 478 42 39
Fax: 91 478 94 63
info@pargaylopez.com

www.pargaylopez.com

Menú Escolar

A+
Appplus®
CALIDAD
IMPRESA CERTIFICADA
ISO 9001
EC-27/1907
Certificación
Technival Control
ACEPTEADO POR IRAM

EMPRESA COLABORADORA CON:

UNHCR ACNUR
La Agencia de la ONU para los Refugiados

Ntra. Sra. de la Paloma CELÍACOS



NOVIEMBRE 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

Macarrones con tomate (pasta sin gluten)
ADO: SOJA
Lomo fresco plancha con ensalada de lechuga
tomate y maíz
Fruta, leche (lácteos y derivados) y
pan sin gluten (altramuces)

DIA 6	KCAL 779	Proteínas (g) 29	Lípidos (g) 34	Hidratos (g) 89
-------	----------	------------------	----------------	-----------------

Espaguetis con tomate (pasta sin gluten)
ADO: SOJA
F. platija a la plancha con patatas panadera
ADO: PESCADO
Fruta, leche (lácteos y derivados) y
pan sin gluten (altramuces)

DIA 13	KCAL 692	Proteínas (g) 30	Lípidos (g) 15	Hidratos (g) 109
--------	----------	------------------	----------------	------------------

Coditos al ajillo (pasta sin gluten)
ADO: SOJA
Merluza al horno con ensalada
de lechuga maíz y zanahoria
ADO: PESCADO
Fruta, leche (lácteos y derivados) y
pan sin gluten (altramuces)

DIA 20	KCAL 648	Proteínas (g) 29	Lípidos (g) 18	Hidratos (g) 93
--------	----------	------------------	----------------	-----------------

Macarrones con tomate (pasta sin gluten)
ADO: SOJA
F. de merluza al horno con
ensalada de lechuga y zanahoria
ADO: PESCADO
Fruta, leche (lácteos y derivados) y
pan sin gluten (altramuces)

DIA 27	KCAL 562	Proteínas (g) 28	Lípidos (g) 10	Hidratos (g) 90
--------	----------	------------------	----------------	-----------------

FIESTA

DIA 1

Judías pintas con zanahoria
Merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate
ADO: PESCADO
Fruta, leche (lácteos y derivados) y
pan sin gluten (altramuces)

DIA 7	KCAL 619	Proteínas (g) 31	Lípidos (g) 17	Hidratos (g) 86
-------	----------	------------------	----------------	-----------------

Sopa de cocido con fideos (fideos sin gluten)
ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS, SOJA
Cocido madrileño (patatas, morcillo, repollo)
ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS, SOJA, HUEVO
Fruta, leche (lácteos y derivados) y
pan sin gluten (altramuces)

DIA 14	KCAL 665	Proteínas (g) 26	Lípidos (g) 19	Hidratos (g) 98
--------	----------	------------------	----------------	-----------------

Judías blancas con chorizo
ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS, SOJA
Tortilla de patata con calabacín a la plancha
ADO: HUEVO
Fruta, leche (lácteos y derivados) y
pan sin gluten (altramuces)

DIA 21	KCAL 710	Proteínas (g) 27	Lípidos (g) 27	Hidratos (g) 90
--------	----------	------------------	----------------	-----------------

Judías verdes rehogadas
Pollo asado con patatas fritas
Yogur (lácteos y derivados) y pan sin
gluten (altramuces)

DIA 28	KCAL 598	Proteínas (g) 29	Lípidos (g) 27	Hidratos (g) 60
--------	----------	------------------	----------------	-----------------

Crema de champiñones

ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS

Ragú de ternera con patatas dado

*ADO: APIO*Fruta, leche (lácteos y derivados) y
pan sin gluten (altramuces)

DIA 2

KCAL 812	Proteínas (g) 28	Lípidos (g) 36	Hidratos (g) 94
----------	------------------	----------------	-----------------

DIA 9

FIESTA

Brócoli con mayonesa

ADO: HUEVO

Hamburguesa con patatas fritas

*ADO: SOJA*Helado (lácteos y derivados, frutos de cáscara,
huevo, soja) y pan sin gluten (altramuces)

DIA 16

KCAL 767	Proteínas (g) 25	Lípidos (g) 45	Hidratos (g) 66
----------	------------------	----------------	-----------------

DIA 23

Patatas con carne

Salmón a la naranja con

ensalada de tomate y lechuga

*ADO: PESCADO*Fruta, leche (lácteos y derivados) y
pan sin gluten (altramuces)

DIA 29

KCAL 700	Proteínas (g) 25	Lípidos (g) 30	Hidratos (g) 83
----------	------------------	----------------	-----------------

DIA 30

KCAL 825	Proteínas (g) 24	Lípidos (g) 44	Hidratos (g) 84
----------	------------------	----------------	-----------------

Arroz con pollo

Bacalao a la plancha con pisto

*ADO: PESCADO*Yogur (lácteos y derivados) y pan sin
gluten (altramuces)

DIA 3	KCAL 542	Proteínas (g) 27	Lípidos (g) 17	Hidratos (g) 70
-------	----------	------------------	----------------	-----------------