

Sugerencias para la cena

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES

Informe del Servicio del Comedor Escolar

Alumno/a: Nivel

NORMAS	SÍ	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



EMPRESA COLABORADORA CON:



Asociación de Celiacos y
Sensibles al Gluten
Comunidad de Madrid

Ntra. Sra. de la Paloma SIN PESCADO



FEBRERO 2018

Lunes/Monday

Martes/Tuesday

Miércoles/Wednesday

Jueves/Thursday

Viernes/Friday


CARNAVAL
 9 de febrero de 2018
Espaguetis ecológicos gratinados con queso
ADO: HUEVO, LÁCTEOS Y DERIVADOS, GLUTEN, SOJASalchichas de pavo con lechuga y maíz
ADO: SOJA

Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 5	Kcal. 714	Prot. 28,65	Lip 25,7	H.C. 92,2
-------	-----------	-------------	----------	-----------

Espirales con jamón y chorizo
ADO: GLUTEN, HUEVO, LÁCTEOS Y DERIVADOS, SOJARagout de pavo con verduras
ADO: APIO

Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 12	Kcal. 770,6	Prot. 40,85	Lip 26,4	H.C. 92,3
--------	-------------	-------------	----------	-----------

Crema de verduras frescas

ADO: APIO

Lacón al horno con patata cocida

Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 19	Kcal. 675	Prot. 25,05	Lip 23,3	H.C. 91,4
--------	-----------	-------------	----------	-----------

Lentejas ecológicas estofadas

ADO: GLUTEN

Lomo de sajonia a la plancha con salteado de verduras

Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 26	Kcal. 825,7	Prot. 33,35	Lip 36,8	H.C. 90,4
--------	-------------	-------------	----------	-----------


Jornadas Gastronómicas de Andalucía
 28 de febrero de 2018

Coliflor rehogada con pimentón y ajo

F. pollo plancha con patatas fritas

Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan integral (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 6	Kcal. 640	Prot. 27,85	Lip 28,1	H.C. 69,1
-------	-----------	-------------	----------	-----------

Sopa de cocido
ADO: GLUTEN, HUEVO, SOJACocido madrileño con pollo, morcillo y chorizo
ADO: SOJA, HUEVO

Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan integral (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 13	Kcal. 665,1	Prot. 25,75	Lip 19,4	H.C. 97,7
--------	-------------	-------------	----------	-----------

Macarrones al ajillo

ADO: GLUTEN, HUEVO

Filete de ternera a la plancha con lechuga, tomate y cebolla

Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan integral (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 20	Kcal. 718	Prot. 29,95	Lip 26,3	H.C. 90,4
--------	-----------	-------------	----------	-----------

Puré de calabaza (puerro, zanahoria, patata)

Ternera guisada con champiñones

Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan integral (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 27	Kcal. 726,7	Prot. 27,35	Lip 40,4	H.C. 63,8
--------	-------------	-------------	----------	-----------

Miércoles/Wednesday

Jueves/Thursday

Viernes/Friday

Crema de champiñón

ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS

Jamoncitos de pollo asados con patatas

Yogur (lácteos y derivados) y pan integral (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 1

Kcal. 621,4	Prot. 28,2	Lip 23,9	H.C. 73,4
-------------	------------	----------	-----------

Judías pintas con verduras

ADO: GLUTEN

Temera a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria

Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 2

Kcal. 701	Prot. 31,85	Lip 25,4	H.C. 86,4
-----------	-------------	----------	-----------

Arroz con verduras

Escalopines madrileña con menestra de verduras
ADO: GLUTEN, HUEVO

Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan integral (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 8

Kcal. 833,8	Prot. 32,65	Lip 37,6	H.C. 91,4
-------------	-------------	----------	-----------

NO LECTIVO

dia 15

NO LECTIVO

dia 16

Brócoli rehogado con patatas cocidas

Pollo guisado con verduras (zanahoria, judías verdes)
ADO: APIO

Yogur (lácteos y derivados) y pan integral (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 22

Kcal. 571,5	Prot. 28,3	Lip 27,9	H.C. 51,7
-------------	------------	----------	-----------

Sopa de picadillo

ADO: SOJA, HUEVO, APIO, GLUTEN

Albóndigas con patatas dado

ADO: APIO, SOJA, GLUTEN, SULFITOS Y SULFUROSOS

Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 23

Kcal. 636	Prot. 27,95	Lip 24,4	H.C. 76,4
-----------	-------------	----------	-----------

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

ADO: Alérgenos de Declaración Obligatoria