

Sugerencias para la cena

Informe del Servicio del Comedor Escolar

Alumno/a: Nivel

NORMAS	SÍ	NO	A VECES
SE lava las manos antes de comer	■	■	■
Se sitúa correctamente en las entradas y salidas	■	■	■
Se comporta con corrección en la mesa	■	■	■
	1º PIATO	■	■
COME BIEN HABITUALMENTE	■	■	■
	2º PIATO	■	■
	POSTRE	■	■
HABLA CON TONO MODERADO	■	■	■
CUIDA EL MENAJE, MOBILIARIO, JUEGOS	■	■	■
RESPECTA AL PERSONAL DEL COMEDOR	■	■	■
RESPECTA A SUS COMPAÑEROS	■	■	■
PARTICIPA EN TALLERES/JUEGOS	■	■	■

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.parachuteopen.com

Menú Escolar



100015



 Asociación de Celíacos
Sensibles al Gluten
Comunidad de Familia

Ntra. Sra. de la Paloma SIN PESCADO



ABRIL / APRIL 2018

Lunes/Monday

Martes/Tuesday

Miércoles/Wednesday

Jueves/Thursday

Viernes/Friday

<p>Macarrones ecológicos al ajillo ADO: GLUTEN, HUEVO</p> <p>C. de lomo plancha con puré de patatas</p> <p>Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)</p> <p>19 Kcal. 858,6 Prot. 29,45 Lip 42,2 H.C. 90,1</p>	<p>Lentejas ecológicas estofadas con verduras ADO: GLUTEN</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas ADO: SOJA</p> <p>Piña en su jugo y pan integral (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)</p> <p>3 Kcal. 698,2 Prot. 29,9 Lip 25 H.C. 88,7</p>	<p>Coditos con tomate y queso ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS, HUEVO, GLUTEN</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lechuga, remolacha y maíz</p> <p>Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan integral (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)</p> <p>4 Kcal. 717,1 Prot. 33,95 Lip 24,2 H.C. 91</p>	<p>Sopa de cocido ADO: GLUTEN, HUEVO, SOJA</p> <p>Cocido madrileño (repollo, pollo, chorizo) ADO: SOJA, HUEVO</p> <p>Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan integral (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)</p> <p>5 Kcal. 665,1 Prot. 25,75 Lip 19,4 H.C. 97,7</p>	<p>Brócoli rehogado</p> <p>Chuleta riojana con tomate y arroz</p> <p>Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)</p> <p>6 Kcal. 851,3 Prot. 31,55 Lip 55,7 H.C. 56,1</p>
<p>Espaguetis ecológicos gratinados con tomate y queso ADO: HUEVO, LÁCTEOS Y DERIVADOS, GLUTEN, SOJA</p> <p>Ragout de pavo con verduras ADO: APIO</p> <p>Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)</p> <p>16 Kcal. 789 Prot. 39,75 Lip 27,5 H.C. 95,4</p>	<p>Arroz con tomate</p> <p>Tortilla de calabacín con lechuga, zanahoria y maíz ADO: HUEVO</p> <p>Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan integral (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)</p> <p>10 Kcal. 640 Prot. 24,55 Lip 27 H.C. 75</p>	<p>Judías verdes con tomate</p> <p>Pollo a la plancha con patatas fritas</p> <p>Yogur(lácteos y derivados) y pan (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)</p> <p>11 Kcal. 600 Prot. 28,9 Lip 28 H.C. 58,1</p>	<p>J. G. PAÍS VASCO</p> <p>Porrusalda (patatas, zanahoria, puerro, calabaza)</p> <p>Lomo de Sajonia a la plancha con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan integral (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)</p> <p>12 Kcal. 702,6 Prot. 22,25 Lip 36,9 H.C. 70,5</p>	<p>Empedrado de judías pintas</p> <p>ADO: GLUTEN, LÁCTEOS Y DERIVADOS, SOJA</p> <p>Tortilla de espinacas y ensalada ADO:HUEVO</p> <p>Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)</p> <p>13 Kcal. 720 Prot. 26,55 Lip 24,2 H.C. 98,9</p>
<p>DÍA DEL LIBRO</p> <p>Ensalada de pasta vegetal (sin atún) ADO: GLUTEN, HUEVO</p> <p>Salchichas de pavo con salsa de tomate ADO: SOJA</p> <p>Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)</p> <p>23 Kcal. 717,1 Prot. 31,05 Lip 31,4 H.C. 77,8</p>	<p>Lentejas ecológicas guisadas con zanahoria ADO: GLUTEN</p> <p>Lomo fresco a la plancha y lechuga, tomate maíz</p> <p>Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan integral (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)</p> <p>24 Kcal. 878,8 Prot. 34,95 Lip 41,8 H.C. 90,9</p>	<p>Arroz caldoso con verduras</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada, tomate, remolacha y aceitunas</p> <p>Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan integral (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)</p> <p>25 Kcal. 717,3 Prot. 26,15 Lip 30,6 H.C. 84,7</p>	<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Ragú de pollo con patatas guisadas ADO: APIO</p> <p>Yogur(lácteos y derivados) y pan integral (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)</p> <p>19 Kcal. 835,6 Prot. 31,25 Lip 41,3 H.C. 84,6</p>	<p>Sopa juliana ADO: APIO</p> <p>Albóndigas en salsa con champiñones ADO: HUEVO, SOJA, GLUTEN, SULFITOS Y SULFUROSOS</p> <p>Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan (gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)</p> <p>20 Kcal. 665,35 Prot. 25,75 Lip 19,4 H.C. 97,725</p>
	<p></p> <p>Jornadas Gastronómicas del País Vasco</p> <p>12 de abril de 2018</p>	<p></p> <p>Día del Libro</p> <p>23 de abril de 2018</p>	<p>En cumplimiento del RD 126/2015, disponemos en nuestras cocinas de la información relativa a ALÉRGENOS.</p> <p>ADO: Alérgenos de Declaración Obligatoria</p>	