

Sugerencias para la cena

Informe del Servicio del Comedor Escolar

Alumno/a: Nivel

NORMAS	SI	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	■	■	■
Come bien habitualmente	1º PLATO	■	■
	2º PLATO	■	■
	POSTRE	■	■
Habla con tono moderado	■	■	■
Cuida el menaje, mobiliario, juegos	■	■	■
Respeto al personal del comedor	■	■	■
Respeto 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/ Floro Tristán, 10
28919 Leganés (MADRID)
Telf.: 91 478 42 39
Fax: 91 478 94 63
info@porgaylopez.com

www.parachuteopen.com

Menú Escolar



Page 16



 Asociación de Celiacos
Sensibles al Gluten
Centroamérica y Panamá

Ntra. Sra. de la Paloma SIN PESCADO



MAYO 2018

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



Día de Europa

9 de mayo de 2018

Jornadas Gastronómicas de la
Comunidad de Madrid

11 de mayo de 2018

Ensalada de pasta (hortalizas, york, queso)
ADO: GLUTEN, HUEVO, SOJA, LÁCTEOS Y DERIVADOS

Filete de ternera a la plancha
con ensalada de lechuga y maízFruta, leche (lácteos y derivados) y pan
(gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 7	Kcal. 656	Prot. 31	Lip 27	H.C. 74
--------------	-----------	----------	--------	---------

Arroz con tomate

Escalopines madrileña con ensalada
de lechuga, aceitunas y remolacha
ADO: GLUTEN, HUEVOFruta, leche (lácteos y derivados) y pan
(gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 14	Kcal. 863	Prot. 33	Lip 45	H.C. 83
---------------	-----------	----------	--------	---------

Macarrones ecológicos con tomate
ADO: GLUTEN, HUEVOTortilla de calabacín con ensalada
de lechuga, tomate y cebolla
ADO: HUEVOFruta, leche (lácteos y derivados) y pan
(gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 21	Kcal. 662	Prot. 23	Lip 22	H.C. 93
---------------	-----------	----------	--------	---------

Ensalada de arroz, tomate, maíz, aceitunas
ADO: HUEVOLacón a la gallega con cachelos
y rodajas de tomate naturalFruta, leche (lácteos y derivados) y pan
(gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 28	Kcal. 737	Prot. 26	Lip 32	H.C. 86
---------------	-----------	----------	--------	---------

Lentejas ecológicas con verduras
ADO: GLUTENTortilla de calabacín con lechuga, tomate
ADO: HUEVOFruta, leche (lácteos y derivados) y pan integral
(gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 8	Kcal. 724	Prot. 27	Lip 24	H.C. 100
--------------	-----------	----------	--------	----------

Brócoli rehogado

Ternera en salsa (guisantes, champiñón, patatas)

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

dia 9	Kcal. 658	Prot. 27	Lip 38	H.C. 53
--------------	-----------	----------	--------	---------

Crema de calabaza (puerro, apio y patata)

ADO: APIO

Ragú de ternera (zanahoria, guisantes, judías verdes)

ADO: APIO

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

dia 16	Kcal. 632	Prot. 24	Lip 26	H.C. 76
---------------	-----------	----------	--------	---------

Lentejas ecológicas estofadas

ADO: GLUTEN

Lomo de Sajonia a la plancha con
lechuga, tomate, maíz y remolachaFruta, leche (lácteos y derivados) y pan
(gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 23	Kcal. 839	Prot. 33	Lip 39	H.C. 89
---------------	-----------	----------	--------	---------

Crema de verduras frescas

Chuleta riojana con patatas al vapor

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

dia 30	Kcal. 775	Prot. 29	Lip 48	H.C. 57
---------------	-----------	----------	--------	---------

Arroz tres delicias (huevo, jamón, guisantes)
ADO: HUEVO, SOJA

Tortilla de calabacín con lechuga y tomate
ADO:HUEVOPiña en su jugo y pan integral (gluten,
soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 3	Kcal. 635	Prot. 17	Lip 25	H.C. 85
--------------	-----------	----------	--------	---------

Judías pintas rehogadas con verduras
ADO: GLUTEN

Filete de pollo a la plancha con lechuga, tomate y maíz

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

dia 4	Kcal. 660	Prot. 33	Lip 21	H.C. 86
--------------	-----------	----------	--------	---------

Sopa de cocido

ADO: GLUTEN, HUEVO, SOJA

Cocido (repollo, zanahoria, patata, ternera, chorizo)
ADO: SOJA, HUEVOHelado (gluten, soja, lácteos y derivados) y pan
(gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 11	Kcal. 611	Prot. 23	Lip 20	H.C. 87
---------------	-----------	----------	--------	---------

Fabada asturiana

ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS, SOJA, GLUTEN

Filete de pavo a la plancha con
ensalada de lechuga y maízYogur (lácteos y derivados) y pan
(gluten, soja, sulfitos y sulfurosos, sésamo)

dia 18	Kcal. 731	Prot. 41	Lip 47	H.C. 36
---------------	-----------	----------	--------	---------

DÍA NACIONAL DEL CELÍACO

Crema de calabacín

Salchichas frescas con patatas panaderas
ADO: SULFITOS Y SULFUROSOSFruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

dia 25	Kcal. 783	Prot. 21	Lip 36	H.C. 93
---------------	-----------	----------	--------	---------

