



Castilla-La Mancha

# COMEDOR C.E.I.P Benito Pérez

## Galdós

Telf.: 647431628/29

## Febrero

## 2.012

### Comida

				Miércoles	1	Jueves	2	Viernes	3
				. Lentejas castellanas . Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria . Agua / Pan integral . Fruta		Crema de calabacín, patata y zanahoria . Boquerones a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate . Agua / Pan . Fruta y leche		. Patatas guisadas con verduras y atún . Estofado de ternera con arroz "pilaf" . Agua / Pan . Flan casero	
Lunes	6	Martes	7	Miércoles	8	Jueves	9	Viernes	10
. Espaguetis carbonara . Bonito en salsa verde con papas panaderas . Agua / Pan . Fruta		. Sopa de cocido con fideos . Cocido completo (repollo, zanahoria, patata, ternera, pollo y chorizo) . Agua / Pan . Fruta y leche		. Arroz caldoso con verduras . Bacalao rebozado con pisto . Agua / Pan integral . Fruta		Habichuelas blancas con verduras . Croquetas caseras con ensalada de lechuga y maíz . Agua / Pan . Fruta		. Salteado de verduras de temporada . Salmón plancha con puré de patata . Agua / Pan . Leche frita	
Lunes	13	Martes	14	Miércoles	15	Jueves	16	Viernes	17
. Paella Mixta . Bonito plancha con cebolla caramelizada y ensalada verde . Agua / Pan . Fruta y leche		. Espirales de colores a la boloñesa . Pollo "Stroganoff" con patatas fritas . Agua / Pan integral . Fruta		. Alubias pintas estofadas con arroz . Varitas de merluza con ensalada de lechuga y tomate . Agua / Pan . Fruta		. Sopa de lluvia casera . Tortilla paisana con chorizo y ensalada de tomate y zanahoria . Agua / Pan . Fruta		. Puré de verduras . Escalope de cerdo con tomate casero y papas fritas . Agua / Pan . Mousse de chocolate	
Lunes	20	Martes	21	Miércoles	22	Jueves	23	Viernes	24
<b>CARNAVAL</b>		<b>CARNAVAL</b>		<b>CARNAVAL</b>		. Revuelto de ajetes, trigueros y bacón . Pizza de carne casera . Agua / Pan . Fruta		. Lentejas con verduras y arroz . Emperador plancha con pimientos fritos . Agua / Pan . Yogur	
Lunes	27	Martes	28	Miércoles	29				
. Judías verdes con jamón, patata y zanahoria . Lasaña de carne con verduras y queso . Agua / Pan . Fruta		<b>Comunidad Autónoma de Andalucía</b> . Garbanzos a la andaluza . Fritura variada de pescado con pipirrana . Agua / Pan . Fruta		. Arroz integral con verduras . Pollo rustido con champiñón y papas . Agua / Pan integral . Fruta					

TOTAL: 18 DÍAS - 80,82€ Usuario habitual

Menús elaborados y confeccionados por: EDUCACIÓN Y NUTRICIÓN PARA LA SALUD.

Revisados por: D<sup>a</sup> María del Pilar Claver Dotor, Técnica Superior en Dietética, Controlados periódicamente por: IMSAC, Entidad de Inspección y Análisis Alimentario.

La empresa se reserva el derecho de cambiar alguno de los menús, si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello.



Castilla-La Mancha

# COMEDOR C.E.I.P Benito Pérez

## Galdós

Telf.: 647431628/29

### Febrero

### 2.012

## Desayuno

				Miércoles	1	Jueves	2	Viernes	3
				Fruta Bizcocho casero Leche con/sin cacao		Fruta Galletas Integrales Leche con/sin cacao		Fruta Tostada de pan con aceite de oliva Leche con/sin cacao	
Lunes	6	Martes	7	Miércoles	8	Jueves	9	Viernes	10
Fruta Cereales de chocolate Leche con / sin cacao		Zumo de naranja Tostada de pan con aceite de oliva Leche con/sin cacao		Fruta Galletas Leche con/sin cacao		Fruta Cereales Leche con/sin cacao		Fruta Tostada de pan con aceite de oliva Leche con/sin cacao	
Lunes	13	Martes	14	Miércoles	15	Jueves	16	Viernes	17
Fruta Cereales Leche con/sin cacao		Fruta Bizcocho casero Leche con / sin cacao		Fruta Tostada de miel Leche con/sin cacao		Zumo naranja natural Tortilla española Yogur		Fruta Tostada de pan con aceite de oliva Leche con/sin cacao	
Lunes	20	Martes	21	Miércoles	22	Jueves	23	Viernes	24
<b>CARNAVAL</b>		<b>CARNAVAL</b>		<b>CARNAVAL</b>		Fruta Tostada de pan con aceite y tomate natural triturado y jamón Leche con/sin cacao		Fruta Cereales de chocolate Leche con / sin cacao	
Lunes	27	Martes	28	Miércoles	29				
Zumo de naranja Bizcocho casero Leche con / sin cacao		Fruta Galletas Leche con/sin cacao		Fruta Cereales Leche con/sin cacao					

TOTAL: 18 DÍAS - 41,94€ Usuario habitual

Menús elaborados y confeccionados por: EDUCACIÓN Y NUTRICIÓN PARA LA SALUD.

Revisados por: D<sup>a</sup> María del Pilar Claver Dotor, Técnica Superior en Dietética, Controlados periódicamente por: IMSAC, Entidad de Inspección y Análisis Alimentario.

La empresa se reserva el derecho de cambiar alguno de los menús, si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello.