

COLEGIO JUAN PABLO II PARLA

Curso 2021-2022

DICIEMBRE

_				
к	2	C	2	

LUNES **MARTES** MIÉRCOLES JUEVES **VIERNES** Kcal 677 Kcal 779 P. 36 P. 33 Kcal 589 P. 31 Lip. 23 H.C. 82 Lip. 17 H.C. 123 Lip. 18 H.C. 81

- Judías blancas
- Alitas de pollo con salsa barbacoa y ensalada
- Fruta Pan

- Paella
- Lacón a la gallega
- Yogurt sabores

- Crema de calabaza y zanahoria
 - Bacalao en salsa verde
 - Fruta Pan

06		07	08	Q	nα	Kcal 1007 Lip. 44	P. 29	10	Kcal 709 Lip. 23	P. 41
UU	•	U /	U	0	UB	Lip. 44	H.C. 126	TO	Lip. 23	H.C. 92

- Macarrones con tomate
- Burger meat a la jardinera
- Yogurt natural azucarado
- Lentejas
 - Boquerones andaluza con ensalada
- Fruta Pan

13 Kcal 921 Lip. 33	P. 31 H.C. 128	14 Kcal 769 Lip. 35	P. 42 H.C. 69	15	Kcal 973 Lip. 40	P. 57 H.C. 98	1	.6 Kca	l 824 26	P. 34 H.C. 114	17	Kcal 655 Lip. 28	P. 20 H.C. 84
 Arroz con ve 	rduritas	 Brócoli gratir 	nado	-	- Garbanzos d	lel cocido		– Esp	oaguetis n	apolitana	-	 Puré de verd 	ura
- Maza do coro	la acada en calca	 Lamoncitos d 	a nolla an calca		- Sona de nica	dillo		- File	ta da mai	luza romana con		 Hugyos fritos 	con natatac

- Jamoncitos de pollo en salsa Sopa de picadillo con ensalada
 - Carne del cocido (ternera, pollo)
 - Chorizo del cocido
 - Fruta Pan

- Filete de merluza romana con ensalada
- Yogurt sabores Pan

- Huevos fritos con patatas
- Fruta Pan



Lentejas

- Fruta

Pan

- Bacalao en salsa verde

de manzana

- Fruta Pan

Arroz con tomate

- Yogurt sabores

Pan

- Filete sajonia con ensalada
- Yogurt natural Pan

28

- Sopa de picadillo
- Filete de pollo empanado con
- Copa de chocolate
- Pan
- patatas fritas

30 31 29



"Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro"







www.compromisolocal.com







SALUD Y NUTRICIÓN A TU ALCANCE





Colaboramos con tu colegio para integrar el comedor en los objetivos educativos idóneos para niños y niñas. Con programas adaptados a cada edad trabajamos para que el alumnado adquiera buenos hábitos de comportamiento, aprenda a comer y entienda la importancia de una correcta alimentación.

También abrimos ventanas para que alumnos y alumnas crezcan en información y responsabilidad en distintos campos de conocimiento.





ALIMENTOS CONSUMIDOS EN LA COMIDA

SUGERENCIA PARA LA CENA

Arroz, pasta	, patata o legumbre •	Verduras u hortalizas crudas o cocinadas
Verduras	•	Arroz, pasta o patata
Carnes		Pescados o huevo
Pescados		Carne o huevo
Huevo	•	Pescado o carne
Fruta		Lácteo o fruta
Lácteo	•	Fruta

agroecología RI(1) saludable ^{rabalamos} en valores que nos hacen







