

Sugerencias para la cena

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES

Informe del Servicio del Comedor Escolar

Alumno/a: Nivel

NORMAS	SI	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 SAIDAS	<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	1º PLATO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2º PLATO	<input type="checkbox"/>	<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"/>
RESPECTA AL PERSONAL DEL COMEDOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
RESPECTA 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 Triadó 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 Celíacos y Sensibles al Gluten
 Comedores de España

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 Mundial del Medio Ambiente

5 de junio de 2018

Ensalada de pasta con atún (pasta sin gluten)
ADO: SOJA, HUEVO, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLÚSCOS
Filete de merluza con lechuga, tomate y maíz
ADO: PESCADO
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan sin gluten (altramuces)

DÍA 4	Kcal. 646	Prot. 31	Lip 24	H.C. 78
--------------	-----------	----------	--------	---------

DÍA MEDIO AMBIENTE
Judías pintas con arroz
ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS, SOJA
F. rusos con tomate y patatas
ADO: SOJA, SULFITOS Y SULFUROSOS
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan gluten (altramuces)

DÍA 5	Kcal. 781	Prot. 33	Lip 26	H.C. 104
--------------	-----------	----------	--------	----------

Brócoli rehogado
Tortilla de jamón con lechuga y tomate
ADO: HUEVO, SOJA
Yogur (lácteos y derivados) y pan gluten (altramuces)

DÍA 6	Kcal. 522	Prot. 22	Lip 29	H.C. 43
--------------	-----------	----------	--------	---------

Lentejas con verduras
Pavo guisado con patatas
ADO: APIO
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan gluten (altramuces)

DÍA 7	Kcal. 761	Prot. 44	Lip 25	H.C. 90
--------------	-----------	----------	--------	---------

Judías verdes rehogadas
Tortilla española con lechuga, tomate y zanahoria
ADO: HUEVO
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan gluten (altramuces)

DÍA 1	Kcal. 613	Prot. 22	Lip 30	H.C. 65
--------------	-----------	----------	--------	---------

Macarrones con queso (pasta sin gluten)
ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS, HUEVO, SOJA
F. limanda con lechuga, maíz y tomate
ADO: PESCADO
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan gluten (altramuces)

DÍA 11	Kcal. 670	Prot. 32	Lip 19	H.C. 94
---------------	-----------	----------	--------	---------

Judías verdes con tomate
Lomo fresco con patatas fritas
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan gluten (altramuces)

DÍA 12	Kcal. 779	Prot. 26	Lip 41	H.C. 76
---------------	-----------	----------	--------	---------

Crema de calabacín
Hamburguesa con patatas fritas
ADO: SOJA
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan gluten (altramuces)

DÍA 13	Kcal. 786	Prot. 28	Lip 31	H.C. 100
---------------	-----------	----------	--------	----------

Alubias blancas con verduras
F. pollo plancha con lechuga, tomate y zanahoria
Helado sin gluten (lácteos y derivados) y pan gluten (altramuces)

DÍA 14	Kcal. 606	Prot. 30	Lip 21	H.C. 75
---------------	-----------	----------	--------	---------

Arroz con salchichas
ADO: SOJA
Merluza al horno con patata panadera
ADO: PESCADO
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan gluten (altramuces)

DÍA 15	Kcal. 758	Prot. 30	Lip 25	H.C. 104
---------------	-----------	----------	--------	----------

Lentejas estofadas
Tortilla paisana con lechuga, remolacha y maíz
ADO: HUEVO, LÁCTEOS Y DERIVADOS, SOJA
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan gluten (altramuces)

DÍA 18	Kcal. 768	Prot. 31	Lip 31	H.C. 92
---------------	-----------	----------	--------	---------

Espaguetis con carne picada y orégano (pasta sin gluten)
ADO: SOJA
Salmón al horno con lechuga, tomate, aceitunas
ADO: PESCADO
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan gluten (altramuces)

DÍA 19	Kcal. 705	Prot. 28	Lip 25	H.C. 92
---------------	-----------	----------	--------	---------

Guisantes salteados con jamón
ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS
Estofado de ternera con patatas, guisantes, tomate, pimiento
ADO: APIO
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan gluten (altramuces)

DÍA 20	Kcal. 824	Prot. 42	Lip 37	H.C. 82
---------------	-----------	----------	--------	---------

Arroz blanco con tomate
Lacón al horno con patatas panadera
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan gluten (altramuces)

DÍA 21	Kcal. 743	Prot. 25	Lip 31	H.C. 92
---------------	-----------	----------	--------	---------

COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO

DÍA 22				
---------------	--	--	--	--