

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 sienta correctamente en las sillas y banquetas	<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	1° Plato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2° 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"/>
Respeto al personal del comedor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respeto a sus compañeros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Participa en talleres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Monitor: _____

Ficha técnica de platos contactar en:
www.pargaylopez.com



Parga y López



Menú escolar



Servicio de alimentación a colectividades

C/ Flora Tristán 10, 28919 Logroño (MADRID) • Telf.: 91 478 42 39 / Fax: 91 478 94 63
WEB: pargaylopez.com • EMAIL: info@pargaylopez.com



Lunes/Monday

Martes/Tuesday

Miércoles/Wednesday

Jueves/Thursday

Viernes/Friday

FIESTA

DIA 1

Arroz con tomate
Merluza al horno con patatas panadera
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 8, KCAL 648, Proteinas (g) 25, Lipidos (g) 20, Hidratos (g) 93

FIESTA

DIA 2

Judías pintas con verduras
Lomo fresco a la plancha con ensalada
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 9, KCAL 836, Proteinas (g) 31, Lipidos (g) 41, Hidratos (g) 85

DIA 3

Macarrones con tomate (pasta sin huevo)
Croquetas de bacalao con ensalada
Piña en su jugo, leche (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 3, KCAL 857, Proteinas (g) 21, Lipidos (g) 40, Hidratos (g) 104

DIA 4

Crema de espinacas
Jamoncitos de pollo asados con patatas
Yogur (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 4, KCAL 666, Proteinas (g) 28, Lipidos (g) 29, Hidratos (g) 74

DIA 5

Lentejas con verduras
Bacalao con tomate
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 5, KCAL 663, Proteinas (g) 36, Lipidos (g) 14, Hidratos (g) 99

FIESTA

DIA 15

DIA 16

Espaguetis con tomate (pasta sin huevo)
Lomo de sajonia con ensalada
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 16, KCAL 790, Proteinas (g) 28, Lipidos (g) 35, Hidratos (g) 92

DIA 17

Paella mixta
Filete de platija a la plancha con ensalada
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 17, KCAL 651, Proteinas (g) 32, Lipidos (g) 21, Hidratos (g) 83

DIA 18

Crema de verduras
Estofado de ternera con patatas
Yogur (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 18, KCAL 806, Proteinas (g) 33, Lipidos (g) 39, Hidratos (g) 82

DIA 19

Lentejas estofadas
Filete de lenguadina al horno con ensalada
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 19, KCAL 659, Proteinas (g) 34, Lipidos (g) 18, Hidratos (g) 91

Lasaña de carne
F. de merluza al horno con ensalada
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 22, KCAL 680, Proteinas (g) 32, Lipidos (g) 20, Hidratos (g) 93

Lentejas estofadas
Filete de pollo a la plancha con ensalada
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 23, KCAL 696, Proteinas (g) 36, Lipidos (g) 21, Hidratos (g) 90

Pure de verduras
Chuleta de sajonia con patatas
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 24, KCAL 836, Proteinas (g) 24, Lipidos (g) 42, Hidratos (g) 91

Sopa de cocido (fideos sin huevo)
Cocido madrileño (sin gallina)
Yogur (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 25, KCAL 588, Proteinas (g) 26, Lipidos (g) 19, Hidratos (g) 80

Judías verdes rehogadas
Ragu de pavo con patatas al horno
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 26, KCAL 739, Proteinas (g) 37, Lipidos (g) 32, Hidratos (g) 76

Arroz campesina
Croquetas de jamón con ensalada
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 29, KCAL 743, Proteinas (g) 23, Lipidos (g) 24, Hidratos (g) 110

Puchero de garbanzos
Salmón plancha con ensalada
Fruta, leche (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 30, KCAL 711, Proteinas (g) 31, Lipidos (g) 28, Hidratos (g) 84

Judías verdes con tomate
Pollo asado con patatas
Natillas (lácteos y derivados) y pan

Table with 5 columns: DIA 31, KCAL 683, Proteinas (g) 29, Lipidos (g) 24, Hidratos (g) 74

En cumplimiento del RD 126/2015, disponemos en nuestras cocinas de la información relativa a ALÉRGICOS. ADO: Alérgenos de Declaración Obligatoria