

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 sillas	<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"/>
Respea al personal del comedor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respea 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 Loganés (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
ADO: PESCADO
Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

DIA 8

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

FIESTA

DIA 2

Judías pintas rehogadas
ADO: HUEVO
Tortilla de calabacín y patata con ensalada
ADO: HUEVO
Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

DIA 9

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

Macarrones con tomate
ADO: SOJA
Tortilla de atún con ensalada
ADO: HUEVO, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS
Piña en su jugo, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

DIA 3

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

Crema de espinacas
ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS
Jamoncitos de pollo asados con patatas
Yogur (lácteos y derivados) y pan
sin gluten (altramuces)

DIA 4

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

Lentejas con verduras
Bacalao al horno con ensalada
ADO: PESCADO
Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

DIA 5

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

FIESTA

DIA 15

Macarrones con tomate
ADO: SOJA
F. de merluza al horno con ensalada
ADO: PESCADO
Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

DIA 22

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

Espaguetis con queso
ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS, HUEVO, SOJA
Lomo de sajonia con ensalada
Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

DIA 16

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

Paella mixta
ADO: CRUSTÁCEOS, PESCADOS,
MOLUSCOS, SULFITOS Y SULFUROSOS
Tortilla de bonito con ensalada
ADO: HUEVO, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS
Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

DIA 17

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

Crema de verduras
ADO: APIO
Estofado de ternera con patatas
ADO: APIO
Yogur (lácteos y derivados) y pan
sin gluten (altramuces)

DIA 18

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

Lentejas estofadas
Filete de lenguadina al horno con ensalada
ADO: PESCADO
Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

DIA 19

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

Lentejas estofadas
Tortilla española con ensalada
ADO: HUEVO
Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

DIA 23

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

Pure de verduras
ADO: APIO
Chuleta de sajonia con patatas
Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

DIA 24

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

Sopa de cocido
ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS, SOJA
Cocido madrileño
ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS, SOJA, HUEVO
Yogur (lácteos y derivados) y pan
sin gluten (altramuces)

DIA 25

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

Judías verdes rehogadas
Ragu de pavo con patatas al horno
ADO: APIO
Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

DIA 26

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

Arroz campesina
ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS, SOJA
Tortilla de calabacín con ensalada
ADO: HUEVO
Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

DIA 29

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

Puchero de garbanzos
ADO: LÁCTEOS Y DERIVADOS, SOJA, APIO
Salmón plancha con mahonesa
ADO: PESCADO, HUEVO
Fruta, leche (lácteos y derivados)
y pan sin gluten (altramuces)

DIA 30

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

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

DIA 31

Table with 4 columns: KCAL, Proteinas (g), Lípidos (g), Hidratos (g)

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