

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-------	--------	-----------	--------	---------



**Duo Colectividades os desea
¡Felices Fiestas!**



3 Patatas guisadas con pescado Tortilla de york con ensalada de tomate y aceitunas Fruta y leche Cena: Pisto y filete de pollo a la plancha <small>Kcal 666 Prot. 25 Lip 28 HC 79 GS Fe</small>	4 Puré de verduras Lomo de Sajonia con patatas al vapor Fruta y leche Cena: Pasta con albahaca y croquetas <small>Kcal 627 Prot. 26 Lip 19 HC 88 GS 10 Fe 4</small>	5 Judías carillas estofadas Filete de platija (limanda) empanada con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta Cena: Alcachofas con jamón y huevo <small>Kcal 688 Prot. 29 Lip 25 HC 87 GS 4 Fe 7</small>	6 <div style="text-align:center; color: red; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">FESTIVO</div>	7 <div style="text-align:center; color: red; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">DIA NO LECTIVO</div>
10 Espaguetis ecológicos gratinados con queso ECO Sardinillas en aceite con ensalada de lechuga y pepino Fruta Cena: Verduras asadas y tortilla de patata <small>Kcal 606 Prot. 24 Lip 21 HC 81 GS 4 Fe 4</small>	11 Judías verdes rehogadas Ragout de pavo con patatas cuadro Fruta y leche Cena: Arroz 3 delicias y lenguado en salsa <small>Kcal 640 Prot. 29 Lip 29 HC 66 GS 7 Fe 5</small>	12 Sopa de cocido Cocido Madrileño completo con repollo Fruta y leche Cena: Ensalada de tomate y boquerones fritos <small>Kcal 647 Prot. 27 Lip 18 HC 94 GS 6 Fe 7</small>	13 Paella Mixta (Pollo y pescado) Huevos en salsa (champiñón y bacon) con ensalada de lechuga y maíz Fruta Cena: Crema de calabacín y pollo asado <small>Kcal 632 Prot. 19 Lip 24 HC 86 GS 5 Fe 4</small>	<div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); color: blue; font-weight: bold; font-size: 0.8em;">CUMPLEAÑOS</div> 14 Lentejas ecológicas con verduras ECO Pescadilla en salsa marinera con ensalada mixta Yogur de beber Cena: Brócoli al vapor y chuleta de cerdo <small>Kcal 645 Prot. 35 Lip 23 HC 74 GS 5 Fe 7</small>
17 Coliflor rehogada con patata Albóndigas de ternera en salsa con arroz integral y zanahoria baby Fruta Cena: Ensalada de pasta con atún <small>Kcal 753 Prot. 19 Lip 39 HC 81 GS 11 Fe 10</small>	18 Humus (crema de garbanzos) Ventresca de bacalao al horno con ensalada de lechuga y aceitunas Fruta y leche Cena: Lacón a la gallega con patata cocida <small>Kcal 682 Prot. 30 Lip 26 HC 81 GS 5 Fe 5</small>	19 Macarrones integrales con tomate y chorizo Huevos revueltos con gambas y gulas con ensalada de lechuga y espárragos Fruta Cena: Sopa juliana y filete de ternera <small>Kcal 623 Prot. 23 Lip 23 HC 82 GS 5 Fe 5</small>	20 Judías canela con verduras Salmón rebozado con ensalada de tomate Fruta Cena: Espinacas con piñones y tortilla francesa <small>Kcal 713 Prot. 32 Lip 29 HC 81 GS 4 Fe 6</small>	21 Sopa de ave Pizza italiana con ensalada de lechuga y tomate Refrescos y dulces navideños Cena: Acelgas rehogadas con patata y lubina <small>Kcal 656 Prot. 20 Lip 25 HC 87 GS 6 Fe 2</small>

Nuestros menús incluyen **PAN BLANCO E INTEGRAL** y la bebida será **AGUA**.

Cena: Cenas recomendadas

LEYENDA: Kcal.: Kilocalorías (Energía), Prot.: Proteínas, Lip.: Lípidos, HC.: Hidratos de Carbono, GS: Ácidos grasos saturados y Fe: Hierro

Valores de los nutrientes expresados en gramos y el Hierro en miligramos.

En cumplimiento del RD 126/2015, disponemos en nuestras cocinas de la información relativa a **ALÉRGICOS** de nuestros platos.

MEDIA MENSUAL DEL APORTE CALÓRICO CALCULADO PARA NIÑOS DE 6 A 9 AÑOS

	ENERGÍA	PROTEÍNA	LÍPIDOS	H. CARBONO
RECOMENDACIÓN CAM.	600-700 Kcal.	12-15%	30-35%	50-58%
APORTE MENÚ DUO	660 Kcal.	16% (26g.)	34% (25g.)	50% (83g.)

Menú elaborado y calibrado por el Departamento de Nutrición de **DUO COLECTIVIDADES S.L.**

¿SABÍAS QUE ES EL JENGIBRE?

El jengibre es una atractiva planta con pequeñas flores amarillas y violetas que recuerdan a los lirios.

Esta hierba se cultiva en numerosas áreas de India, China, y resulta muy apreciada desde hace miles de años en la gastronomía de los países orientales donde también es usada por sus propiedades medicinales.

En cuanto a sus cualidades sirve para combatir las malas digestiones, para afecciones respiratorias, para estimular la circulación, etc.

El jengibre se adapta a muchas elaboraciones, tanto dulces como saladas. Como condimento se emplea en salsas, sopas y cremas; carnes, aves como las alitas de pollo con jengibre, pescados y derivados como el sushi, mariscos y hortalizas. También se utiliza para aromatizar postres de fruta, sobre todo manzanas y plátanos asados, así como para elaborar repostería.

A la hora de añadir el jengibre es importante hacerlo en su justa medida, debido al intenso sabor y aroma que desprende. Conviene ir probando hasta lograr el punto deseado, ya que su sabor es muy fuerte, algo picante y muy aromático. Esta especia tiene como particularidad que según se cocina se torna agradable y pierde su sabor picante, pero nunca se desvanece su aroma.



El jengibre es una planta aromática de la cual sólo se consume la raíz. Se puede utilizar fresco, seco, en polvo o en aceite.

