

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
	<p>Los lácteos nos aportan proteínas de alto valor biológico, hidratos de carbono en forma de lactosa, y grasas saturadas para vehicular las vitaminas liposolubles como la A y la D</p>	<b>FESTIVO</b>	<b>FESTIVO</b>	<b>DÍA NO LECTIVO</b>
6	7	8	9	10
<b>FESTIVO</b>	Tallarines al ajillo con gulas Tortilla de patata y calabacín con ensalada de lechuga y aceitunas Fruta Cena: Brócoli rehogado y filetes rusos <small>Kcal 651 Prot. 18 Lip 24 HC 91 GS 4 Fe 4</small>	Lentejas ecológicas con chorizo <b>ECO</b> Bacalao a la riojana (tomate, pimiento y cebolla) Fruta Cena: Sopa juliana y chuleta de cerdo <small>Kcal 636 Prot. 34 Lip 20 HC 80 GS 3 Fe 7</small>	Judías verdes con tomate Ragú de pavo con arroz integral Fruta y leche Cena: Ensalada de pasta y empanadillas de atún <small>Kcal 691 Prot. 30 Lip 25 HC 87 GS 6 Fe 5</small>	Guisantes salteados Merluza a la romana con ensalada de tomate y maíz Fruta y leche Cena: Crema de calabacín y huevos revueltos <small>Kcal 681 Prot. 33 Lip 29 HC 73 GS 10 Fe 6</small>
13	14	15	16	17
Arroz caldoso con sepia Cinta de lomo asada con ensalada de lechuga y cebolla Fruta Cena: Verduras a la plancha y gallo rebozado <small>Kcal 620 Prot. 31 Lip 20 HC 81 GS 4 Fe 4</small>	<b>DÍA GASTRONÓMICO SAN ISIDRO</b> Garbanzos con callos Huevos estrellados estilo casa Lucio  Churro con chocolate Cena: Ensalada de tomate y merluza a la plancha <small>Kcal 700 Prot. 22 Lip 33 HC 79 GS 5 Fe 7</small>	Macarrones gratinados con queso Sardinillas en aceite con ensalada de lechuga y maíz Fruta y leche Cena: Espárragos trigueros y filete de ternera <small>Kcal 663 Prot. 27 Lip 23 HC 88 GS 6 Fe 4</small>	Puré de verduras Jamoncitos de pollo asado con arroz blanco Fruta Cena: Sopa de estrellas y tortilla de queso <small>Kcal 639 Prot. 25 Lip 21 HC 88 GS 4 Fe 5</small>	Judías canela con verduras Cazón en adobo con ensalada de lechuga y tomate Fruta Cena: Champiñón al ajillo y chuletitas de cordero <small>Kcal 684 Prot. 31 Lip 23 HC 88 GS 3 Fe 7</small>
20	21	22	23	24
Patatas guisadas con puerro y bacalao Salchichas frescas al horno con ensalada de lechuga Fruta Cena: Alcachofas salteadas con huevo y jamón <small>Kcal 655 Prot. 22 Lip 31 HC 72 GS 10 Fe 4</small>	Crema de legumbres Filete de limanda (platija) empanada con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta Cena: Menestra de verduras con ternera <small>Kcal 684 Prot. 27 Lip 27 HC 83 GS 4 Fe 6</small>	Repollo rehogado Pollo en pepitoria con patatas fritas Fruta y leche Cena: Arroz salteado y calamares en salsa <small>Kcal 700 Prot. 28 Lip 34 HC 70 GS 8 Fe 5</small>	Judías blancas con chorizo Pescadilla en salsa verde con ensalada de tomate natural Fruta y leche Cena: Crema de zanahoria y croquetas caseras <small>Kcal 692 Prot. 33 Lip 24 HC 86 GS 6 Fe 7</small>	<b>CUMPLEAÑOS</b> Paella mixta (pollo y marisco) Huevos rellenos de atún con lechuga y mayonesa Helado Cena: Lubina al horno con verduras asadas <small>Kcal 638 Prot. 19 Lip 28 HC 77 GS 6 Fe 3</small>
27	28	29	30	31
<b>DÍA SIN GLUTEN</b> Lentejas guisadas Filete de ternera en salsa con verduras Tortitas de maíz Fruta y leche Cena: Ensalada variada y huevo frito <small>Kcal 657 Prot. 41 Lip 20 HC 79 GS 6 Fe 8</small>	<b>DÍA NACIONAL DE LA NUTRICIÓN</b> Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisante, huevo y atún) Pescadilla al horno con ensalada de tomate y aceitunas Yogur Cena: Lombarda con manzana y alitas de pollo <small>Kcal 764 Prot. 27 Lip 39 HC 77 GS 6 Fe 4</small>	Sopa de cocido Cocido madrileño completo con repollo Fruta y leche Cena: Gazpacho y boquerones a la andaluza <small>Kcal 647 Prot. 27 Lip 18 HC 94 GS 6 Fe 7</small>	Espirales integrales con tomate y chorizo Tortilla de atún con ensalada de lechuga Fruta Ecológica <b>ECO</b> Cena: Berenjena rebozada y filete de pavo <small>Kcal 623 Prot. 23 Lip 23 HC 81 GS 5 Fe 4</small>	Crema de calabaza Salmón empanado con ensalada de lechuga y pepino Fruta Cena: Pizza casera y ensalada de lechuga <small>Kcal 646 Prot. 24 Lip 30 HC 69 GS 4 Fe 4</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	667 Kcal.	16%(28g.)	34%(26g.)	50%(81g.)

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

## ¿SABÍAS QUÉ?

El día 28 de mayo se celebra el Día Nacional de la Nutrición, que este año lleva por lema: **“Los lácteos: tenlo claro”**, con el fin de concienciar a toda la población de la importancia de la incorporación de los lácteos a la dieta, siempre que no haya ninguna contraindicación al respecto. La leche y los productos lácteos constituyen uno de los principales grupos de alimentos en la nutrición del niño. Su ingesta diaria tiene una gran importancia en esta fase de la vida, donde existen unas elevadas demandas de calcio, fundamental para el desarrollo de unos huesos sanos. El calcio de los productos lácteos se diferencia no sólo por la cantidad de este mineral sino también por su buena biodisponibilidad. La absorción de calcio se ve favorecida por la presencia de vitamina D. Se estima, que tanto en niños como en adolescentes, debe haber un consumo diario de dos a tres raciones de lácteos (como leche, yogur, queso, etc.)

La amplia variedad existente de productos lácteos (leche, yogur, quesos, batidos, helados, etc.), facilita su consumo por parte de los niños al ofrecer alternativas, mejorando la calidad nutricional de la dieta.



### Los lácteos proporcionan:

Proteínas

Minerales  
calcio, fósforo, magnesio y potasio

Vitaminas  
A, D, E, B2 y B12

Grasas

Hidratos de  
carbono simples

