



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>2</p> <p>FESTIVO</p>	<p>3</p> <p>Lentejas guisadas con verduras</p> <p>Huevos revueltos con york y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta y leche</p> <p>Cena: Menestra de verduras y filetes rusos Kcal 660 Prot. 31 Lip 24 HC 79 GS 7 Fe 8</p>	<p>4</p> <p>Fideuá mixta (pollo y marisco)</p> <p>Pescadilla al horno con ensalada de tomate natural</p> <p>Fruta</p> <p>Cena: Espárragos trigueros y solomillo de cerdo Kcal 643 Prot. 27 Lip 22 HC 84 GS 3 Fe 4</p>	<p>5</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Filete de pollo empanado con ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta</p> <p>Cena: Sopa de estrellas y salmón al horno Kcal 693 Prot. 28 Lip 31 HC 75 GS 5 Fe 4</p>	<p>6</p> <p>Judías blancas ecológicas estofadas ECO</p> <p>Ventresca de bacalao con tomate y ensalada de lechuga y cebolla</p> <p>Fruta</p> <p>Cena: Acelgas rehogadas y tortilla de queso Kcal 658 Prot. 32 Lip 23 HC 82 GS 3 Fe 6</p>
<p>9</p> <p>FESTIVO</p>	<p>10</p> <p>Macarrones integrales con tomate y chorizo</p> <p>Sardinillas en aceite con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta y leche</p> <p>Cena: Berenjena rebozada y filete de pavo Kcal 664 Prot. 27 Lip 23 HC 87 GS 6 Fe 4</p>	<p>11</p> <p>Guisantes salteados</p> <p>Cinta de lomo asada con patata panadera (patata, pimiento y cebolla)</p> <p>Gelatina</p> <p>Cena: Champiñón salteado y huevo cocido Kcal 670 Prot. 35 Lip 23 HC 81 GS 6 Fe 6</p>	<p>12</p> <p>Puré de zanahoria</p> <p>Calamares en salsa americana (cebolla, tomate y pimiento) con arroz blanco</p> <p>Fruta y leche</p> <p>Cena: Sopa de estrellas y croquetas caseras Kcal 699 Prot. 24 Lip 23 HC ## GS 5 Fe 4</p>	<p>13</p> <p>Potaje de garbanzos (bacalao y espinacas)</p> <p>Huevos fritos con pisto manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Cena: Ensalada variada y merluza a la plancha Kcal 615 Prot. 24 Lip 23 HC 78 GS 4 Fe 7</p>
<p>16</p> <p>Lentejas castellanas estofadas</p> <p>Salmón en salsa marinera con ensalada de lechuga y espárragos</p> <p>Fruta</p> <p>Cena: Tomates gratinados y pechuga de pollo Kcal 634 Prot. 34 Lip 23 HC 73 GS 4 Fe 7</p>	<p>17</p> <p>Judías verdes con tomate</p> <p>Filete de ternera en salsa de champiñón con arroz integral</p> <p>Fruta</p> <p>Cena: Espaguetis al ajillo y rosada a la plancha Kcal 621 Prot. 31 Lip 20 HC 81 GS 4 Fe 6</p>	<p>18</p> <p>Sopa de picadillo</p> <p>Lomos de bacalao rebozado con ensalada de tomate y aceitunas</p> <p>Fruta y leche ecológica ECO</p> <p>Cena: Berenjenas rellenas al horno Kcal 623 Prot. 30 Lip 29 HC 61 GS 6 Fe 3</p>	<p>19</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Salchichas frescas con ensalada de lechuga</p> <p>Fruta</p> <p>Cena: Calabacín salteado y pescadilla horno Kcal 664 Prot. 25 Lip 30 HC 74 GS 9 Fe 7</p>	<p>20</p> <p>Patatas guisadas con costillas</p> <p>Tortilla de atún con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria</p> <p>Yogur</p> <p>Cena: Espinachas con bechamel y pavo Kcal 621 Prot. 23 Lip 26 HC 74 GS 7 Fe 4</p>
<p>23</p> <p>Brócoli rehogado con patata</p> <p>Filete de limanda empanada con ensalada de tomate y maíz</p> <p>Fruta</p> <p>Cena: Arroz salteado y huevos revueltos Kcal 612 Prot. 24 Lip 28 HC 66 GS 4 Fe 4</p>	<p>24</p> <p>Sopa de cocido</p> <p>Cocido Madrileño completo con repollo</p> <p>Fruta y leche</p> <p>Cena: Verduras asadas y bacalao con tomate Kcal 647 Prot. 27 Lip 18 HC 94 GS 6 Fe 7</p>	<p>25</p> <p>Espaguetis con tomate y chorizo</p> <p>Merluza en salsa verde con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur</p> <p>Cena: Puré de calabaza y alitas de pollo Kcal 693 Prot. 30 Lip 24 HC 89 GS 5 Fe 3</p>	<p>26</p> <p>Crema de legumbres</p> <p>Tortilla española con ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta</p> <p>Cena: Sopa de pescado y chuleta de cerdo Kcal 651 Prot. 20 Lip 25 HC 87 GS 4 Fe 7</p>	<p>27</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Pollo asado con zanahoria baby</p> <p>Fruta</p> <p>Cena: Ensalada y lenguado a la plancha Kcal 636 Prot. 24 Lip 22 HC 86 GS 5 Fe 4</p>
<p>30</p> <p>Patatas guisadas con pescado</p> <p>Hamburguesa en salsa con ensalada de lechuga y cebolla</p> <p>Fruta</p> <p>Cena: Crema de verduras y empanada casera Kcal 706 Prot. 26 Lip 33 HC 76 GS 10 Fe 7</p>	 <p>Una vida activa equivale a una vida saludable</p>			

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 **ALÉRGENOS** de nuestros platos.

MEDÍA 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	662 Kcal.	16% (27g.)	34% (26g.)	50% (80g.)

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

¿SABÍAS QUE...?

El pescado azul también conocido como “pescado graso” es aquel que posee entre un 5% y un 10% de grasa.

Su composición nutricional destaca por su aporte en proteínas de alto valor biológico, vitaminas A, D, y por su contenido en grasas saludables, como el omega 3.

Especies como las anchoas, el atún, el bonito, el boquerón, el salmón o las sardinas son considerados pescados azules.

A pesar de que el pescado azul tiene beneficios, se sugiere limitar el consumo de aquellos que sean de mayor tamaño. Esto es debido a que el mercurio, es un metal tóxico, que puede encontrarse en el pescado debido a la contaminación medioambiental. Los pescados con concentraciones más elevadas son los de mayor tamaño y que se encuentran en los niveles más altos de la cadena trófica.

El pescado azul nos aporta ácidos grasos ricos en omega 3 que son beneficiosos para el corazón.

En el caso de los niños de 0 a 10 años, de las mujeres embarazadas, o en periodo de lactancia, se aconseja evitar las especies con mayor contenido en metales pesados, que son el atún rojo, el pez espada/emperador, tiburón (cazón, marrajo, mielgas, pintarroja, tintorera) y lucio. En niños de 10 a 14 años se debería limitar su consumo a 120 gr/mes.



El pescado azul nos aporta ácidos grasos ricos en omega 3 que son beneficiosos para el corazón.

