



SERVICIOS HOSTELEROS A COLECTIVIDADES

CEIP BELLAS VISTAS

FEBRERO / February
2025

3	LUNES / Monday ARROZ A LA MILANESA / Rice with vegetables ABADEJO EN SALSA DE BERENJENA / Pollack with beetroot sauce FRUTA/ Fruit - PAN/ Bread Kcal 618 Prot 18 HC 88 Gr 11 AGS 4 Az 20	4	MARTES / Tuesday JUDÍAS PINTAS GUIADAS / Pinto beans TORTILLA DE CALABACIN / Zucchini omelette ENSALADA CON MAÍZ / Salad with corn FRUTA/ Fruit - PAN/ Bread Kcal 694 Prot 29 HC 77 Gr 20 AGS 5,9 Az 26	5	MIÉRCOLES / Wednesday CODITOS CON QUESO / Pasta with cheese MERLUZA AL HORNO / Roast hake ENSALADA CON ZANAHORIA / Salad with carrot FRUTA/ Fruit - PAN/ Bread Kcal 665 Prot 25 HC 76 Gr 19 AGS 4,8 Az 26,7	6	JUEVES / Thursday GUISANTES A LA RONDEÑA / Green peas with tomato and egg POLLO ASADO / Roast chicken PATATA PANADERA / Potatoes FRUTA/ Fruit - PAN/ Bread Kcal 619 Prot 26 HC 67 Gr 25 AGS 4,4 Az 24,5	7	VIERNES / Friday CREMA DE PUERROS / Leeks cream CINTA DE LOMO EMPANADA / Breaded loin ENSALADA CON TOMATE / Salad with tomato YOGURT / Yogurth - PAN INTEGRAL / Wholemeal bread Kcal 698 Prot 27 HC 75 Gr 20 AGS 7,6 Az 29,8
10	LENTEJAS A LA JARDINERA / Lentis stew SALMÓN A LA NARANJA CON ZANAHORIA BABY / Salmon with orange sauce and baby carrot FRUTA/ Fruit - PAN/ Bread Kcal 699 Prot 33 HC 72 Gr 21 AGS 4 Az 27,8	11	CREMA DE COLIFLOR / Cauliflower cream HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA CON GUISANTES / Veal burger with peas FRUTA/ Fruit - PAN/ Bread Kcal 667 Prot 31 HC 76 Gr 23 AGS 5,8 Az 23,9	12	ESPAGUETIS INTEGRALES CON TOMATE / Pasta with tomato LENGUADO A LA ANDALUZA / Andalusian sole ENSALADA CON MAÍZ / Salad with corn FRUTA/ Fruit - PAN/ Bread Kcal 651 Prot 24 HC 82 Gr 17 AGS 4,3 Az 23,6	13	MENESTRA DE VERDURAS / Vegetables TORTILLA DE PATATA / Potatoes omelette ENSALADA CON TOMATE / Salad with tomato FRUTA/ Fruit - PAN/ Bread Kcal 598 Prot 22 HC 68 Gr 25 AGS 4,3 Az 23,8	14	SOPA DE COCIDO / Noodle soup GARBANZOS, CARNE DE TERNERA, CHORIZO, MORCILLA, TOCINO Y VERDURA / Cheakpeas, veal meat, chorizo, black pudding, pork fat and vegetables YOGURT ECOLOGICO / Yogurth - PAN INTEGRAL / Wholemeal bread Kcal 692 Prot 23 HC 92 Gr 27 AGS 4 Az 22,8
17	ARROZ CAMPERO / Rice with bacon and turkey TORTILLA FRANCESA / French omelette ENSALADA CON ZANAHORIA / Salad with carrot FRUTA/ Fruit - PAN/ Bread Kcal 649 Prot 19 HC 78 Gr 16 AGS 6 Az 27,7	18	JUDÍAS VERDES REHOGADAS / Green beans MERLUZA AL HUEVO / Hake with egg ENSALADA CON REMOLACHA / Salad with beetroot FRUTA/ Fruit - PAN/ Bread Kcal 656 Prot 31 HC 54 Gr 15 AGS 6,1 Az 33	19	COUS COUS CON SALSA DE VERDURAS / Cous cous with vegetables sauce ÁFRICA TAJÍN DE POLLO CON VERDURAS / Chicken stew with vegetables FRUTA/ Fruit - PAN/ Bread Kcal 657 Prot 26 HC 87 Gr 24 AGS 3,4 Az 19,7	20	JUDÍAS BLANCAS GUIADAS / White beans BACALAO A LA BILBAÍNA / Cod with tomato and peppers FRUTA/ Fruit - PAN/ Bread Kcal 625 Prot 35 HC 54 Gr 17 AGS 5,3 Az 26,6	21	BRÓCOLI GRATINADO / Grattin broccoli FILETE DE SAJONIA / Sajonian fillet PATATAS FRITAS / Potatoes YOGURT / Yogurth - PAN INTEGRAL / Wholemeal bread Kcal 633 Prot 40 HC 44 Gr 11 AGS 9,6 Az 31,4
24	PATATAS A LA RIOJANA / Potatoes with chorizo HAMBURGUESA DE ATÚN / Tuna burger ENSALADA CON MAÍZ / Salad with corn FRUTA/ Fruit - PAN/ Bread Kcal 688 Prot 30 HC 70 Gr 18 AGS 7 Az 28,2	25	TRIO DE COLES REHOGADO / Cabagges TORTILLA DE PATATA / Potatoes omelette ENSALADA CON TOMATE / Salad with tomato FRUTA/ Fruit - PAN/ Bread Kcal 620 Prot 21 HC 52 Gr 19 AGS 5,4 Az 33,4	26	GARBANZOS ENCEBOLLADOS / Chikpeas with onion POLLO AL AJILLO / Garlic chicken CHAMPIÑONES / Mushrooms FRUTA/ Fruit - PAN/ Bread Kcal 660 Prot 32 HC 63 Gr 13 AGS 4,1 Az 27,9	27	MACARRONES A LA CREMA / Pasta with cream ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA / Meatballs in sauce VERDURAS ASADAS / Vegetables NATILLAS / Custard - PAN / Bread Kcal 713 Prot 33 HC 80 Gr 17 AGS 7,6 Az 27,6	28	NO LECTIVO / Holidays Kcal Prot HC Gr AGS Az

La fruta variará en función de la estación y grado de maduración. Al menos dos veces al mes se servirá fruta ecológica, que se identificará con el icono de la hoja verde

Los viernes se servirá pan integral. Todos los productos integrales se indican con el icono de la espiga

Leyenda: Kcal - Kilocalorías (energía). Nutrientes expresados en gramos: Prot - Proteínas; HC - Hidratos de Carbono; Gr - Grasas; AGS - Ácidos grasos saturados; Az - Azúcares.

Valoración calculada en base a las necesidades nutricionales para el grupo de niños de 6-9 años

Empresa colaboradora de la Asociación de Celiacos de Madrid

Nuestros menús están adaptados a cada una de las dietas especiales, por lo que no incluyen la declaración de alérgenos. En caso de que necesiten cualquier aclaración al respecto pueden ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 91 616 38 41 o por email en nutricion@servicioshosteleros.com

