

# CEIP SANTA BARBARA

## Octubre 2022

### MENÚ SIN GLUTEN



#### Lunes

#### Martes

#### Miércoles

#### Jueves

#### Viernes

3				
1º. Potaje de Berros				
2º. Pasta S/G salsa aurora				
Fruta/ Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
524	13	83	5	

4				
1º. Sopa de pescado s/gl				
2º. Pollo al ajillo con papas emperejiladas				
Fruta / Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
467	21	81	6	

5				
1º Crema de Calabaza y col				
2º. Arroz tres delicias con salsa agridulce				
Fruta/ Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
504	25	84	8	

6				
1º. Caldo de Papas				
2º. Taquitos de Cerdo en salmorejo con ensalada				
Fruta/ Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
803	34	73	40	

7				
1º. Crema de Garbanzos				
2º. Pescado portuguesa con papas sancochadas				
Yogur / Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
492	22	89	7	

10				
1º. Sopa de Puchero a la hierbabuena s/g				
2º. Muslo de Pollo al romero con papas parisinas				
Fruta/ Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
447	26	67	7	

11				
1º. Crema de Zanahoria				
2º. Tortilla española con ensalada tropical				
Fruta / Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
496	21	70	15	

12				
Festivo				

13				
1º. Crema de Puerros y Judías				
2º. Macarrones s/g con atún				
Fruta / Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
608	23	106	10	

14				
1º. Puré de Espinacas				
2º. Paella Mediterranea tradicional				
Yogur/ Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
480	18	74	12	

17				
1º. Crema de Coliflor con Frutos secos				
2º. Churros de Pescado s/g con pisto de verduras				
Fruta / Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
40+6	15	66	9	

18				
1º. Potaje de Lentejas				
2º. Salchichas s/g con tomate y Arroz blanco				
Fruta / Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
821	28	105	32	

19				
1º. Puré de Verduras				
2º. Pollo en salsa de Champiñones con papas				
Fruta / Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
548	42	75	9	

20				
1º. Sopa Jardinera s/g				
2º. Pizza s/g de Pavo, queso y tomate				
Fruta / Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
708	34	80	28	

21				
1º. Crema de Calabaza				
2º. Ropa Vieja				
Yogur / Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
681	40	75	25	

24				
1º. Sopa de Pollo con fideos s/g y zanahoria				
2º. Tortilla Paisana con ensalada de tomates				
Fruta / Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
523	23	64	20	

25				
1º. Rancho Canario s/g				
2º. Lomo adobado con verduras horneadas				
Fruta / Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
549	26	66	32	

26				
1º. Crema de Guisantes				
2º. Pescado al horno con mojo y papas sancochadas				
Fruta / Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
435	19	60	14	

27				
1º. Pasta s/g Pomodoro				
2º. Jamoncitos de Pollo al horno y ensalada de col				
Fruta/ Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
485	24	69	12	

28				
1º. Crema Lombarda				
2º. Arroz Primavera				
Yogur / Pan s/g				
Calorías	Prot.	H.C.	Lípidos	
532	22	77	14	

31				
Puentes				



#### Sugerencias para la cena:

Si comes ...	
Verduras + Huevo	Carne
Carne	Pescado
Legumbres + Huevo	Carne
Carne	Pescado
Pasta o arroz + Huevo	Carne
Carne	Pescado

Debes cenar ...	
Pasta o arroz +	Carne
Pescado	Huevo
Verduras +	Carne
Pescado	Huevo
Verduras +	Carne
Pescado	Huevo

#### Y para el desayuno y la merienda:

- ☞ **Lácteos:** leche, yogur, queso, requesón, cuajada ...
- ☞ **Cereales integrales:** pan, copos sin azúcar añadido (avena, trigo, maíz, arroz ...)
- ☞ **Frutas:** fresca entera, deshidratada, frutos secos, aguacate ...
- ☞ **Otros:** miel, cacao en polvo sin azúcar, aceite de oliva, huevo, atún, carne magra ...



