

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

¿Sabías qué?

Las hojas de los árboles caen en otoño porque los días se hacen más cortos y hay menos luz solar. Esto es una señal para el árbol de que es hora de prepararse para el invierno.

5



Crema de puerros y espinacas

Hamburguesa de vacuno y cerdo a la plancha con ensalada

Fruta de temporada

kCal:769 P:26 Lip:40 HC:73

6



Marmitako de caballa Con patata, atun, pimiento rojo y tomate

Pechuga de pollo a la plancha con champinones

Fruta de temporada

kCal:687 P:50 Lip:20 HC:76

7



Lentejas con verduras Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimenton

Tortilla de patata al horno con ensalada

Yogur

kCal:839 P:35 Lip:31 HC:103

8



Macarrones integrales italiana Con chorizo y salsa de tomate

Cabracho a la romana con ensalada

Fruta de temporada

kCal:860 P:41 Lip:29 HC:109

9



Garbanzos con verduras Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimenton

Paella vegetal Con pimiento rojo, guisante, judia verde y zanahoria

Fruta de temporada

kCal:860 P:29 Lip:14 HC:158

12

Festivo

13

Alubias blancas con verduras Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pementon

Tortilla de patata y atun al horno con ensalada

Fruta de temporada

kCal:899 P:34 Lip:39 HC:102

14

Crema de verduras Con patata, judia verde, espinaca, puerro, calabaza y zanahoria

Muslo de pollo asado a la jardinera Con patata, zanahoria, judia verde y guisante

Fruta de temporada

kCal:831 P:51 Lip:38 HC:69

15

Macarrones integrales bolognesa Con carne de ave y salsa de tomate

Abadejo a la romana con ensalada

Yogur

kCal:876 P:39 Lip:28 HC:111

16



Lentejas con verduras Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimenton

Paella vegetal Con pimiento rojo, guisante, judia verde y zanahoria

Fruta de temporada

kCal:843 P:32 Lip:11 HC:159



16 de Octubre: Dia Mundial de la Alimentación

Una celebración promovida por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), con el claro objetivo de disminuir el hambre en el mundo.



Gastronomía Cantábrica
Profesionales de la alimentación

grupogasca.com


CGIO. SGDO. CORAZON DE JESUS

BASAL

Lunes

19

Crema de calabaza Con patata, puerro y zanahoria

Empanadillas de bonito con ensalada

Leche o yogur

kCal:753 P:20 Lip:35 HC:91

26

Paella vegetal Con pimiento rojo, guisante, judía verde y zanahoria

Lentejas con verduras Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimenton

Fruta de temporada

kCal:843 P:32 Lip:11 HC:159

Martes

20

Garbanzos con verduras Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimenton

Tortilla de patata al horno con ensalada

Fruta de temporada

kCal:828 P:30 Lip:33 HC:102

27

Crema de verduras Con patata, judía verde, espinaca, puerro, calabaza y zanahoria

Tortilla de patata y chorizo al horno con ensalada

Yogur

kCal:711 P:21 Lip:32 HC:80

Miércoles

21

Macarrones integrales con tomate

Merluza al horno en salsa verde Con huevo cocido y guisante

Fruta de temporada

kCal:748 P:35 Lip:19 HC:109

28

Alubias blancas con calabaza Con patata, calabaza, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimenton

Salmon al horno a la riojana Con salsa de tomate y pimientos rojos

Fruta de temporada

kCal:762 P:43 Lip:21 HC:100

Jueves

22

Paella vegetal Con pimiento rojo, guisante, judía verde y zanahoria

Lentejas con verduras Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimenton

Fruta de temporada

kCal:843 P:32 Lip:11 HC:159

29

Guisantes con patatas

Lomo fresco al horno con ensalada

Fruta de temporada

kCal:737 P:51 Lip:17 HC:94

Viernes

23

Patatas a la riojana Con chorizo

Hamburguesa 100% vacuno a la plancha con ensalada

Fruta de temporada

kCal:858 P:40 Lip:40 HC:82

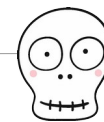
30

Macarrones integrales con tomate

Abadejo a la romana con ensalada

Fruta de temporada

kCal:734 P:33 Lip:20 HC:105



Nuestro compromiso con los objetivos ODS

En la elaboración de nuestros menús, tenemos siempre presente los retos adquiridos con la intención de lograr un mundo mejor ;-)



Gastronomía Cantábrica
Profesionales de la alimentación

grupogasca.com



QUE VAS A ENCONTRAR EN NUESTROS MENÚS



Aceite de oliva virgen: El aceite utilizado para el aliño de nuestras ensaladas.



Sal yodada: Incorporada en las elaboraciones. La OMS (Organización Mundial de la Salud) recomienda su consumo en la dieta diaria.



Pan integral: Al menos dos veces por semana, el pan ofrecido será integral.



Fruta fresca siempre: Las variedades que incluimos, según temporada son: fresa, melón, sandía, mandarina, melocotón, albaricoque, ciruela y paraguayo; durante todo el curso: pera, manzana, plátano y naranja.

¿Cómo puedo complementar mis cenas?

Comida	Cena recomendada
Cereales y legumbres	Hortalizas o verduras: puré, ensalada...
Verduras	Cereales: sopa, pasta, arroz...
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne o huevo
Huevo	Carne o pescado
Proteína vegetal	Proteína vegetal
Fruta	Lácteo, postre vegetal o fruta
Lácteo o postre vegetal	Fruta

Iconos que verás en nuestros menús



Menú libre de proteína animal

Consiste en un menú sostenible que fomenta el consumo de alimentos ricos en proteína de origen vegetal y reduce el impacto medioambiental.



Menú con productos locales

Mejoramos la sostenibilidad del menú incorporando ingredientes producidos en nuestro entorno y suministrados por proveedores locales.



Menú bajos en huella de carbono

Se trata de un menú que se caracteriza por un bajo impacto de emisión de gases de efecto invernadero desde su proceso de elaboración hasta su consumo.



Menú 100% local

Este menú incorpora en su elaboración ingredientes producidos en nuestro entorno y suministrados por proveedores locales.

* Nombre de plato distinto al menú basal. CM=Calidad mejorada

De acuerdo al Reglamento 1169/2011 está a disposición la declaración de alérgenos del menú. Se facilitará a través del comedor escolar. La información nutricional está calculada tomando como referencia a niños de 12 años, incluyendo los gramos de pan incluidos en el menú.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

¿Sabías qué?

Las hojas de los árboles caen en otoño porque los días se hacen más cortos y hay menos luz solar. Esto es una señal para el árbol de que es hora de prepararse para el invierno.

5

Crema de puerros y espinacas
Hamburguesa a la plancha con ensalada (*)
Fruta de temporada

kCal:769 P:26 Lip:40 HC:73

6

Marmitako de caballa
Guisado de ternera con champinones (*)
Fruta de temporada

kCal:732 P:56 Lip:21 HC:78

7

Lentejas con verduras locales (*)
Tortilla de patata al horno con ensalada
Quesitos (*)

kCal:732 P:35 Lip:28 HC:84

8

Macarrones italiana (*)
Pescado fresco al horno en salsa de verduras con ensalada (*)
Fruta de temporada

kCal:813 P:38 Lip:25 HC:108

9

Garbanzos con verduras locales (*)
Paella vegetal
Fruta de temporada

kCal:860 P:29 Lip:14 HC:158

12

Festivo

13

Alubias blancas con verduras locales (*)
Tortilla de patata y atun al horno con ensalada
Fruta de temporada

kCal:900 P:34 Lip:39 HC:103

14

Crema de verduras locales (*)
Guisado de ternera a la jardinera (*)
Fruta de temporada

kCal:633 P:43 Lip:18 HC:73

15

Macarrones bolognesa (*)
Abadejo al horno en salsa de verduras con ensalada (*)
Yogur

kCal:876 P:31 Lip:33 HC:110

16

Lentejas con verduras locales (*)
Paella vegetal
Fruta de temporada

kCal:787 P:32 Lip:7 HC:151



16 de Octubre: Día Mundial de la Alimentación

Una celebración promovida por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), con el claro objetivo de disminuir el hambre en el mundo.



Gastronomía Cantábrica
Profesionales de la alimentación

grupogasca.com


OCTUBRE

CGIO. SGDO. CORAZON DE JESUS

CELIACO

Lunes

19

Crema de calabaza
Pavo guisado con ensalada (*)
Leche (*)

kCal:642 P:42 Lip:20 HC:70

26

Paella vegetal
Lentejas con verduras locales (*)
Fruta de temporada

kCal:787 P:32 Lip:7 HC:151

Martes

20

Garbanzos con verduras locales (*)
Tortilla de patata al horno con ensalada
Fruta de temporada

kCal:828 P:30 Lip:33 HC:102

27

Crema de verduras locales (*)
Tortilla de patata y chorizo al horno con ensalada
Fruta de temporada (*)

kCal:683 P:19 Lip:31 HC:80

Miércoles

21

Macarrones con tomate (*)
Merluza al horno en salsa verde
Fruta de temporada

kCal:859 P:32 Lip:27 HC:120

28

Alubias blancas con calabaza local (*)
Salmon al horno a la riojana
Fruta de temporada

kCal:762 P:43 Lip:21 HC:100

Jueves

22

Paella vegetal
Lentejas con verduras locales (*)
Fruta de temporada

kCal:787 P:32 Lip:7 HC:151

29

Guisantes con patatas
Guisado de ternera con ensalada (*)
Yogur (*)

kCal:866 P:61 Lip:23 HC:100

Viernes

23

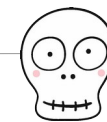
Patatas a la riojana
Hamburguesa 100% vacuno a la plancha con ensalada
Fruta de temporada

kCal:858 P:40 Lip:40 HC:82

30

Macarrones con tomate (*)
Abadejo al horno en salsa de verduras con ensalada (*)
Fruta de temporada

kCal:798 P:26 Lip:27 HC:110



Nuestro compromiso con los objetivos ODS

En la elaboración de nuestros menús, tenemos siempre presente los retos adquiridos con la intención de lograr un mundo mejor ;-)



QUE VAS A ENCONTRAR EN NUESTROS MENÚS



Aceite de oliva virgen: El aceite utilizado para el aliño de nuestras ensaladas.



Sal yodada: Incorporada en las elaboraciones. La OMS (Organización Mundial de la Salud) recomienda su consumo en la dieta diaria.



Pan integral: Al menos dos veces por semana, el pan ofrecido será integral.



Fruta fresca siempre: Las variedades que incluimos, según temporada son: fresa, melón, sandía, mandarina, melocotón, albaricoque, ciruela y paraguayo; durante todo el curso: pera, manzana, plátano y naranja.

¿Cómo puedo complementar mis cenas?

Comida	Cena recomendada
Cereales y legumbres	Hortalizas o verduras: puré, ensalada...
Verduras	Cereales: sopa, pasta, arroz...
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne o huevo
Huevo	Carne o pescado
Proteína vegetal	Proteína vegetal
Fruta	Lácteo, postre vegetal o fruta
Lácteo o postre vegetal	Fruta

Iconos que verás en nuestros menús



Menú libre de proteína animal

Consiste en un menú sostenible que fomenta el consumo de alimentos ricos en proteína de origen vegetal y reduce el impacto medioambiental.



Menú con productos locales

Mejoramos la sostenibilidad del menú incorporando ingredientes producidos en nuestro entorno y suministrados por proveedores locales.



Menú bajos en huella de carbono

Se trata de un menú que se caracteriza por un bajo impacto de emisión de gases de efecto invernadero desde su proceso de elaboración hasta su consumo.



Menú 100% local

Este menú incorpora en su elaboración ingredientes producidos en nuestro entorno y suministrados por proveedores locales.

* Nombre de plato distinto al menú basal. CM=Calidad mejorada

De acuerdo al Reglamento 1169/2011 está a disposición la declaración de alérgenos del menú. Se facilitará a través del comedor escolar. La información nutricional está calculada tomando como referencia a niños de 12 años, incluyendo los gramos de pan incluidos en el menú.