

MENÚ DE:

FEBRERO – Sin lactosa
COLEGIO QUERCUS



**Aprendiendo
a Comer**
by sodexo

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
Lentejas caseras con chorizo y
verdura **ECO**
Nuggets de pollo
Ensalada de tomate con albahaca
Fruta
Kcal 775 HC 99 Prot 44 Lip 22

2
Espinacas a la crema
Cinta de lomo a la Madrileña
Ensalada de tomate y maíz
Yogur sin lactosa
Kcal 676 HC 83 Prot 44 Lip 18

3
Espirales al ajillo
Lenguadina a la andaluza
Ensalada verde
Fruta
Kcal 749 HC 99 Prot 38 Lip 21

4
Crema de guisantes
Pollo guisado
Patatas fritas
Yogur sin lactosa
Kcal 786 HC 54 Prot 28 Lip 29

5
Arroz boloñesa
Merluza al horno
Calabacín romana
Fruta
Kcal 749 HC 99 Prot 38 Lip 21

8
Arroz milanesa
Lacón a la gallega
con verduritas
Fruta
Kcal 767 HC 90 Prot 27 Lip 32

9 JORNADA RIOJANA
Estofado de patata y picadillo
de chorizo
Filetitos de merluza
En salsa riojana
Kcal 723 HC 83 Prot 30 Lip 27

10
Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta
Kcal 652 HC 92 Prot 33 Lip 16

11
Wok de verduras con tallarines
Hamburguesa de ternera con
tomate
con patatas
Yogur sin lactosa
Kcal 619 HC 78 Prot 33 Lip 18

12
Crema de Calabacín
San jacobos caseros
Con ensalada
Fruta
Kcal 806 HC 92 Prot 43 Lip 24

15
Judías verdes rehogadas
Albóndigas con salsa española
Arroz blanco
Fruta
Kcal 738 HC 70 Prot 40 Lip 32

16
Macarrones al ajillo
Lenguadina adobada
Ensalada fresca
Yogur sin lactosa
Kcal 949 HC 129 Prot 47 Lip 26

17
Alubias blancas con calabaza
Escalope de pollo
Tomate aliñado
Fruta
Kcal 773 HC 83 Prot 47 Lip 23

18
Crema de zanahoria
Palometa al pomodoro
Patatas panadera
Yogur sin lactosa
Kcal 642 HC 83 Prot 26 Lip 22

19
**DÍA NO
LECTIVO**

22
**DÍA NO
LECTIVO**

23
Lentejas estofadas
Tortilla francesa con jamón
Fruta
Kcal 781 HC 83 Prot 41 Lip 29

24
Fideua
Merluza en salsa verde
Gelatina
Kcal 784 HC 102 Prot 37 Lip 24

25
Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta
Kcal 652 HC 92 Prot 33 Lip 16

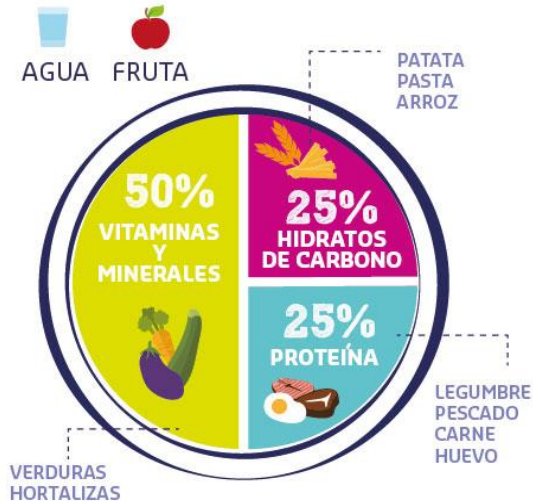
26
Crema de calabaza
Pollo al curry con patatas
Fruta
Kcal 863 HC 123 Prot 32 Lip 26

***Todos los platos del menú están exentos de leche**

EQUILIBRA

TU CENA

La Rioja



SI HAS COMIDO:

VERDURAS COCINADAS	HORTALIZAS CRUDAS EN ENSALADA
HORTALIZAS CRUDAS EN ENSALADA	VERDURAS COCINADAS
LEGUMBRE	CARNE PESCADO HUEVO
CARNE	PESCADO HUEVO LEGUMBRE
PESCADO	CARNE HUEVO LEGUMBRE
HUEVO	PESCADO CARNE LEGUMBRE
PATATA	PASTA/ARROZ
PASTA/ARROZ	PATATA

ES RECOMENDABLE CENAR...



COCINA
CON
PEPE

FILETITOS DE MERLUZA CON CARÁCTER RIOJANO

Ingredientes 4 personas

- Merluza: 480 gr.
- Pimiento morrón en tiras: 160 gr.
- Salsa de tomate frito: 20 gr.
- Sal.
- Perejil.



Elaboración

1. Salar la merluza y colocarla en un recipiente para horno.
2. Añadir tapando el pescado la salsa de tomate, previamente confeccionada o bien se puede comprar.
3. Precalentar el horno a 180OC.
4. Añadir los pimientos morrones en tiras.
5. Hornear 10 minutos a 180 OC.
6. Comprobar el punto del pescado, espolvorear con perejil recién picado y disfrutar.

Nutriconsejo febrero

LEGUMBRES

Las legumbres son proteínas vegetales que debemos consumir 2 o 3 veces a la semana. Comer lentejas y garbanzos **protegerá tu corazón y fortalecerá tus huesos.**



Aprendiendo
a Comer
by sodeo