


# MENÚ FEBRERO 2019 CEIP GANDHI

Según el reglamento (UE)N1169/2011 del parlamento Europeo y del Consejo: Información de Alérgenos disponible en la Dirección del Centro

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>Para todos los alumnos de Educación Infantil, los días que el plato principal sea verdura, será cocinado en puré o crema</b></p>				<p>1. <b>Macarrones Carbonara</b> <i>Carbonara style macaronni</i> <b>Filete de pollo con ensalada</b> <i>Chicken fillet with salad</i> <b>Natillas de chocolate y Pan</b> <i>Custard and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Kcal: 710 Lip: 29</p> <p style="text-align: right;">Prot: 21 HC: 52</p>
<p><b>4</b> <b>Crema de calabaza</b> <i>Pumpkin Puree</i> <b>Ragout de ternera a la jardinera</b> <i>Veal and vegetable stew</i> <b>Fruta natural , leche con cacao y pan</b> <i>Fresh fruit , milk with cacao and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Kcal: 705 Lip: 26</p> <p style="text-align: right;">Prot: 20 HC: 50</p>	<p><b>5.</b> <b>Arroz a la Milanesa</b> <i>Rice (Milanese Style)</i> <b>Escalope San Jacobo y ensalada</b> <i>San jacobo escalopines and salad</i> <b>Fruta natural , leche y pan</b> <i>Fresh fruit , milk and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Kcal: 726 Lip: 29</p> <p style="text-align: right;">Prot: 18 HC: 55</p>	<p><b>6</b> <b>Patatas a la marinera</b> <i>Potatoes in a fish sauce</i> <b>Muslitos de pollo al ajillo con ensalada</b> <i>Chicken thighs with garlic with salad</i> <b>Fruta natural , leche y pan</b> <i>Fresh fruit , milk and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Kcal: 740 Lip: 30</p> <p style="text-align: right;">Prot: 19 HC: 50</p>	<p><b>7</b> <b>Pasta gratinada, chorizo y queso</b> <i>Pasta gratin with chorizo and cheese</i> <b>Merluza Romana con brócoli</b> <i>Hake done in batter with brócoli</i> <b>Fruta natural , leche y pan</b> <i>Fresh fruit , milk and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Kcal:711 Lip: 24</p> <p style="text-align: right;">Prot: 19 HC: 53</p>	<p><b>8</b> <b>Judías blancas estofadas con chorizo</b> <i>White bean stew with chorizo</i> <b>Tortilla de jamón o con ensalada</b> <i>Ham omelette with salad</i> <b>Yogur de frutas y pan</b> <i>Fruits yoghurt and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Kcal: 724 Lip: 21</p> <p style="text-align: right;">Prot: 18 HC: 52</p>
<p><b>11</b> <b>Arroz caldoso</b> <i>Risotto</i> <b>Magro con tomate y ensalada</b> <i>Beef stew with salad</i> <b>Fruta natural , leche y pan</b> <i>Fresh fruit , milk and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Kcal: 730 Lip: 25</p> <p style="text-align: right;">Prot: 20 HC: 55</p>	<p><b>13</b> <b>Pasta Carbonara</b> <i>Carbonara style paste</i> <b>Filetes de caballa y ensalada</b> <i>Mackerel fillet and salad</i> <b>Fruta natural , leche y pan</b> <i>Fresh fruit and milk</i></p> <p style="text-align: right;">Kcal: 718 Lip: 21</p> <p style="text-align: right;">Prot: 23 HC:53</p>	<p><b>13</b> <b>Sopa de cocido</b> <i>Madrileña stew soup</i> <b>Complemento cocido madrileña</b> <i>Madrileña stew</i> <b>Yogur de frutas y pan</b> <i>Fruits yoghurt and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Kcal: 720 Lip: 28</p> <p style="text-align: right;">Prot: 20 HC: 52</p>	<p style="text-align: center;"><b>JORNADAS CULTURALES</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Puré de calabaza y puerros con picatostes</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Lomo asado con patatas panadera</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fruta natural, leche con cacao y pan</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>JORNADAS CULTURALES</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Patatas Riojana con pimiento y tomate</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Merluza al horno con champiñón</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Melocotón en almíbar, leche y pan</b></p>
<p><b>18</b> <b>Lentejas con verduras</b> <i>Lentils with vegetables</i> <b>Tortilla francesa con york y ensalada</b> <i>French omelette with york and salad</i> <b>Fruta natural , leche y pan</b> <i>Fresh fruit , milk and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Kcal: 734 Lip: 31</p> <p style="text-align: right;">Prot: 20 HC: 50</p>	<p><b>19</b> <b>Fideua Mixta</b> <i>Spanish Noodles</i> <b>Palometa con tomate y ensalada</b> <i>Fish in tomato sauce and salad</i> <b>Fruta natural , leche y pan</b> <i>Fresh fruit , milk and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Kcal: 701 Lip: 24</p> <p style="text-align: right;">Prot: 23 HC: 53</p>	<p><b>20</b> <b>Crema de verduras</b> <i>Vegetables Puree</i> <b>Filete de pollo empanado y ensalada</b> <i>Chicken fillet and breaded with salad</i> <b>Fruta natural , leche con cacao y pan</b> <i>Fresh fruit , milk with cacao and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Kcal: 698 Lip: 27</p> <p style="text-align: right;">Prot: 21 HC: 52</p>	<p><b>21</b> <b>Sopa de cocido</b> <i>Madrileña stew soup</i> <b>Complemento cocido madrileña</b> <i>Madrileña stew</i> <b>Yogur de frutas y pan</b> <i>Fruits yoghurt and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Kcal: 720 Lip: 28</p> <p style="text-align: right;">Prot: 20 HC: 52</p>	<p><b>22</b> <b>Estofado de verdura y carne</b> <i>Vegetables and meat stew</i> <b>Merluza al horno con ensalada</b> <i>Hake done in the oven and salad</i> <b>Gelatina de fresa , leche y pan</b> <i>Jelly, milk and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Kcal: 710 Lip: 24</p> <p style="text-align: right;">Prot: 21 HC: 52</p>
<p><b>25</b> <b>Arroz a la Cubana con huevo frito</b> <i>Rice style Cubana with egg</i> <b>Salchichas Frankfurt al horno con ensalada</b> <i>Grilled Frankfurt sausage with salad</i> <b>Fruta natural y pan</b> <i>Fresh fruit , milk and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Cal: 679 Grasas: 31</p> <p style="text-align: right;">Prot: 18 HC: 51</p>	<p><b>26</b> <b>Lentejas estofadas con verdura</b> <i>Lentils stew with vegetables</i> <b>Bacalao con tomate y guisantes</b> <i>Cod in tomato sauce and peas</i> <b>Yogur de frutas y pan</b> <i>Fruits yoghurt and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Cal: 712 Grasas: 27</p> <p style="text-align: right;">Prot: 21 HC: 50</p>	<p><b>27</b> <b>Judías verdes rehogadas y patatas</b> <i>Green beans sautéed with potatoes</i> <b>Pollo en Pepitoria</b> <i>Chicken "pepitoria style"</i> <b>Fruta natural , leche con cacao y pan</b> <i>Fresh fruit , milk with cacao and bread</i></p> <p style="text-align: right;">Cal 721 Grasas:29</p> <p style="text-align: right;">Prot: 21 HC: 50</p>	<p style="text-align: center;"><b>DIA DE MARRUECOS</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Alubias a la marroquí</b> <b>Pollo árabe con couscous</b> <b>Budín de pan.</b></p> <div style="text-align: center;">  </div>	