

N&H Nutrición y Dietoterapia				MENÚ BASAL CENTROS ESCOLARES 2º TRIMESTRE CURSO 2025-2026										PL.20.02.02					
				DIETA DIABETES										VERSIÓN 1					
LUNES				MARTES			MIERCOLES			JUEVES			VIERNES						
02-feb	02-mar			03-feb	03-mar		04-feb	04-mar		08-ene	05-feb	05-mar		09-ene	06-feb	06-mar			
CREMA DE COL BLANCA PESCADO (ABADEJO) AL HORNO CON ENSALADA ESPÁRRAGOS Y MOJO ROJO FRUTA NATURAL				SOPA DE POLLO CON FIDEOS ARROZ TRES DELICIAS CON ENSALADA TROPICAL FRUTA NATURAL				POTAJE DE VERDURAS ROPA VIEJA MIXTA (TERNERA Y POLLO) YOGURT SIN AZÚCAR				SOPA DE VERDURAS CON ARROZ PECIUCHA EMPANADA CON ENSALADA CÉSAR FRUTA NATURAL				PURÉ DE CALABACINO Y ZANAHORIA PASTA INTEGRAL CON ATÚN, SALSA DE TOMATE Y QUESO RALLADO FRUTA NATURAL			
12-ene	09-feb	09-mar		13-ene	10-feb	10-mar		14-ene	11-feb	11-mar		15-ene	12-feb	12-mar		16-ene	13-feb	13-mar	
SOPA DE POLLO CON FIDEOS FILETE DE MERLUZA EMPANADA CON ENSALADA DE GARBANZOS FRUTA NATURAL				PURÉ DE VERDURAS POLLO (HORNO) AL LIMÓN CON ENSALADA DE ARROZ FRUTA NATURAL				POTAJE DE LENTEJAS PASTA INTEGRAL CON SALSA BOLOÑESA (TERNERA) Y QUESO RALLADO YOGURT SIN AZÚCAR				SOPA DE PESCADO (ABADEJO) CON ARROZ TORTILLA DE PAPAS (HORNO) CON TOMATES ALIÑADOS FRUTA NATURAL				CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO ARROZ AMARILLO CON PESCADO (ABADEJO) Y POTA FRUTA NATURAL			
19-ene	16-feb	16-mar		20-ene	17-feb	17-mar		21-ene	18-feb	18-mar		22-ene	19-feb	19-mar		23-ene	20-feb	20-mar	
SOPA CAMPESINA (FIDEOS Y POLLO) LOMO DE CERDO (HORNO) AL AJILLO   ALBÓNDIGAS MIXTAS AL HORNO (CERDO Y POLLO) EN SALSA ZANAHORIA (FEBRERO) CON ARROZ A LA JARDINERA FRUTA NATURAL				POTAJE DE BERROS CON JUDÍAS PAPAS SANCOCHADAS Y BRÓCOLI CON ENSALADA DE ATÚN Y HUEVO FRUTA NATURAL				CREMA DE CALABAZA POLLO (HORNO) EN ADOBO CON ENSALADA ALEMANA YOGURT SIN AZÚCAR				SOPA DE VERDURAS CON ARROZ PESCADO HORNO (ABADEJO) CON ENSALADA GRIEGA Y MOJO ROJO FRUTA NATURAL				PURÉ DE BRÓCOLI SPAGUETTI INTEGRAL CON POLLO Y SALSA POMODORO FRUTA NATURAL			
26-ene	23-feb	23-mar		27-ene	24-feb	24-mar		28-ene	25-feb	25-mar		29-ene	26-feb	26-mar		30-ene	27-feb	27-mar	
CREMA DE HABICHUELAS ROPA VIEJA MARINERA (ABADEJO Y POTA) FRUTA NATURAL				SOPA DE PESCADO (ABADEJO) CON ARROZ JAMONCITO DE POLLO (HORNO) A LA BARBACOA CON ENSALADA CANARIA CON HUEVO FRUTA NATURAL				POTAJE DE ACELGAS CROQUETAS CASERAS DE ATÚN CON ENSALADA PRIMAVERA YOGURT SIN AZÚCAR				SOPA DE POLLO CON FIDEOS Y GARbanzos VUELTAS DE CERDO ENCEBOLLADAS (HORNO) CON ENSALADA DE AGUACATE FRUTA NATURAL				CREMA DE ZANAHORIA Y CALABACINO PASTA INTEGRAL CON PAVO, SALSA DE TOMATE Y QUESO RALLADO   PIZZA MARGARITA CON PAVO (SOLO MARZO) FRUTA NATURAL			
<b>LAS RACIONES DEBERÁN SER PESADAS EN EL COMEDOR EN FUNCIÓN DE LA PAUTA MÉDICA DE CADA COMENSAL LOS PLATOS DE LOS COMENSALES DIABÉTICOS SERÁN SUPLEMENTADOS CON PAPAS O ARROZ CUANDO HAYA GUARNICIÓN DE VERDURAS O ENSALADA EL POSTRE LÁCTEO SERÁ SUSTITUIDO POR UNO NATURAL SIN AZÚCAR</b>																			

LOS PRIMEROS PLATOS SE ENViarán DE LA FORMA QUE SE INDICA A CONTINUACIÓN, SIEMPRE QUE ASÍ LO SOLICITEN LOS CENTROS:

- SI EL CENTRO DISPONE DE BATIDORA: LOS PURÉS SE ENViarán ENTEROS CON LAS LEGUMBRES APARTE PARA PESARLAS.
- SI LOS CENTROS NO DISPONEN DE BATIDORA: LOS PURÉS SE ENViarán MOLIDOS SIN PAPAS NI LEGUMBRES.
- LAS SOPAS SE ENViarán EN CASO DE QUE ASÍ SE SOLICITE CON LOS GARbanzos APARTE.

LOS SEGUNDOS PLATOS QUE SEAN PLATOS COMPUSTOS SE ENViarán POR SEPARADO PARA FACILITAR EL PESAJE, SIEMPRE QUE ASÍ LO SOLICITEN LOS CENTROS.

