

				MENÚ BASAL CENTROS ESCOLARES 2º TRIMESTRE CURSO 2025-2026												PL.20.02.02					
																VERSIÓN 1					
				DIETA HIPOCALÓRICA E HIPERCOLESTEROLÉMICA												FECHA: 30/04/2025					
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				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				SOPA DE VERDURAS CON ARROZ POLLO AL HORNO EN SALSA DE CHAMPIÑONES CON ENSALADA CÉSAR FRUTA NATURAL				PURÉ DE CALABACINO Y ZANAHORIA PASTA INTEGRAL CON ATÚN 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 PESCADO AL HORNO (MERLUZA) 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				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				SOPA DE VERDURAS CON ARROZ PESCADO HORNO (ABADEJO) CON ENSALADA GRIEGA Y MOJO ROJO FRUTA NATURAL				PURÉ DE BRÓCOLI SPAGUETTI INTEGRAL CON POLLO 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 PESCADO AL HORNO (MERLUZA) CON PAPAS SANCOCHADAS, ENSALADA PRIMAVERA Y MOJO VERDE YOGURT				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 FRUTA NATURAL					
LOS PLATOS DE LOS COMENSALES HIPOCALÓRICOS E HIPERCOLESTEROLÉMICOS NO CONTENDRÁN REBOSADOS, EMPANADOS O FRITOS EL POSTRE LÁCTEO SERÁ DESNATADO																					