

N&H Nutrición y Higiene			MENÚ BASAL CENTROS ESCOLARES 2º TRIMESTRE CURSO 2025-2026												PL.20.02.02		
			DIETA HIPOCALÓRICA E HIPERCOLESTEROLÉMICA												VERSIÓN 1		
			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	17-ene	14-feb	14-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	24-ene	21-feb	21-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	31-ene	28-feb	28-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																	

