

CGIO. Nº 5ª MERCEDES VITORIA

BASAL

ABRIL

¿Sabías qué?

La tradición de consumir huevos de chocolate el domingo de Pascua está presente en diferentes partes del mundo. En la Edad Media se regalaban huevos de gallina a los niños durante las celebraciones. Más tarde, en el siglo XIX, se empezaron a hacer de chocolate para celebrar el domingo de Pascua.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Crema de verduras locales Con patata, judía verde, espinaca, puerro, calabaza y zanahoria Lomo de sajonia a la jardinera Con patata, zanahoria, judía verde y guisante Yogur bebible kCal:630 P:35 Lip:19 HC:79	2 Festivo	3 Festivo
6 Festivo	7 Festivo	 8 Festivo	9 Festivo	10 Festivo



7 de Abril: Día Mundial de la Salud

En el año 1948 la Asamblea Mundial de la Salud proclamó el 7 de abril como Día Mundial de la Salud para fomentar hábitos sanos en nuestro día a día.



Gastronomía Cantábrica
Profesionales de la alimentación

grupogasca.com



ABRIL

Lunes

13 

Vainas con patatas Con zanahoria y refrito de ajo y pimenton

Hamburguesa 100% vacuno con ensalada

Fruta de temporada

kCal:765 P:36 Lip:36 HC:67

20

Crema de verduras locales Con patata, judia verde, espinaca, puerro, calabaza y zanahoria

Tortilla de patata y chorizo al horno con ensalada

Fruta de temporada

kCal:683 P:19 Lip:31 HC:80

27

Festivo

Martes

14

Paella vegetal Con pimiento rojo, guisante, judia verde y zanahoria

Alubias blancas con verduras locales Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimenton

Fruta de temporada

kCal:840 P:30 Lip:11 HC:160

21

Cocido de alubias rojas Con patata, morcilla, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimenton

Jamoncitos al horno con ensalada

Fruta de temporada

kCal:1042 P:66 Lip:47 HC:88

28

Festivo

Miércoles

15 

Patatas a la riojana Con chorizo

Cabracho en salsa verde Con huevo cocido y guisante

Natillas

kCal:802 P:39 Lip:29 HC:95

22

Macarrones integrales con tomate

Salmon a la riojana Con salsa de tomate y pimientos rojos

Fruta de temporada

kCal:748 P:35 Lip:19 HC:109

29

Festivo

Jueves

16 

Crema de puerros y espinacas

San jacob de ave con ensalada

Fruta de temporada

kCal:681 P:15 Lip:30 HC:87

23

Paella vegetal Con pimiento rojo, guisante, judia verde y zanahoria

Lentejas con verduras locales Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimenton

Fruta de temporada

kCal:787 P:32 Lip:7 HC:151

30

Festivo

Viernes

17

Macarrones integrales bolognesa Con carne de ave y salsa de tomate

Tortilla de patata al horno con ensalada

Fruta de temporada

kCal:912 P:27 Lip:35 HC:119

24  

Menestra de verduras Con guisante, zanahoria, judia verde, coliflor y coles de bruselas

Abadejo a la romana con ensalada

Yogur bebible

kCal:666 P:32 Lip:24 HC:75

Nuestro compromiso con los objetivos ODS

En la elaboración de nuestros menús, tenemos siempre presente los retos adquiridos con la intención de lograr un mundo mejor ;-)



QUE VAS A ENCONTRAR EN NUESTROS MENÚS



Aceite de oliva virgen: El aceite utilizado para el aliño de nuestras ensaladas.



Sal yodada: Incorporada en las elaboraciones. La OMS (Organización Mundial de la Salud) recomienda su consumo en la dieta diaria.

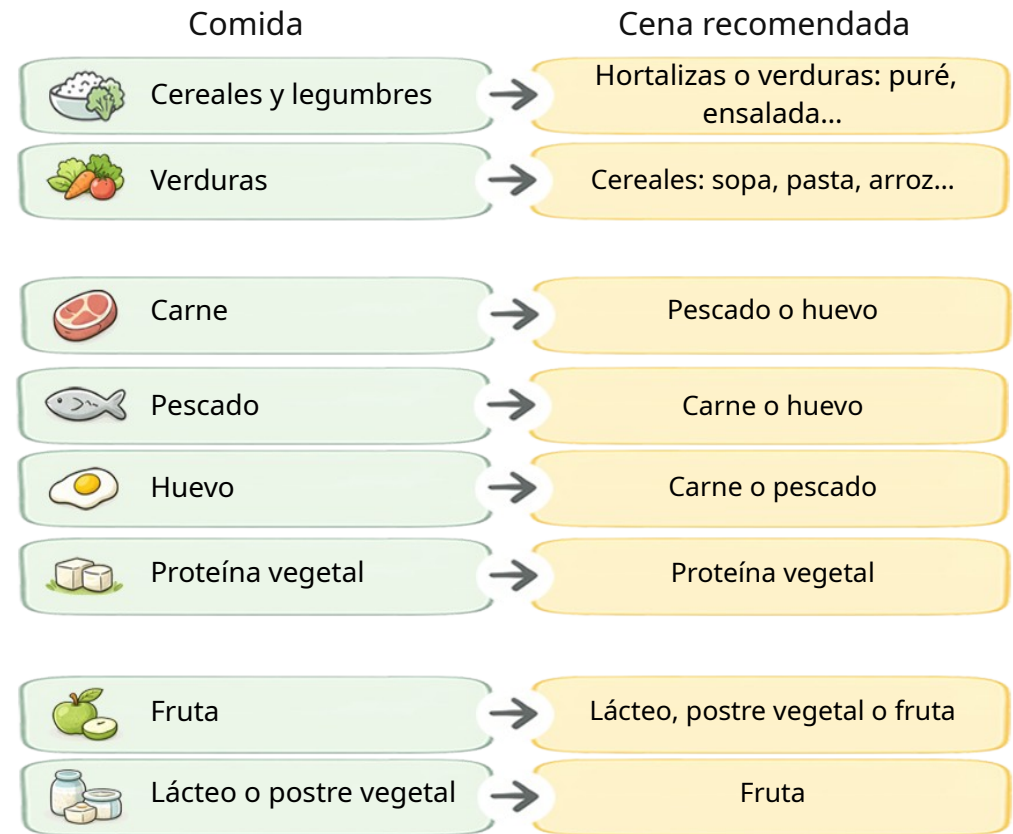


Pan integral: Al menos dos veces por semana, el pan ofrecido será integral.



Fruta fresca siempre: Las variedades que incluimos, según temporada son: fresa, melón, sandía, mandarina, melocotón, albaricoque, ciruela y paraguayo; durante todo el curso: pera, manzana, plátano y naranja.

¿Cómo puedo complementar mis cenas?



Iconos que verás en nuestros menús



Menú libre de proteína animal

Consiste en un menú sostenible que fomenta el consumo de alimentos ricos en proteína de origen vegetal y reduce el impacto medioambiental.



Menú con productos locales

Mejoramos la sostenibilidad del menú incorporando ingredientes producidos en nuestro entorno y suministrados por proveedores locales.



Menú bajos en huella de carbono

Se trata de un menú que se caracteriza por un bajo impacto de emisión de gases de efecto invernadero desde su proceso de elaboración hasta su consumo.



Menú 100% local

Este menú incorpora en su elaboración ingredientes producidos en nuestro entorno y suministrados por proveedores locales.

* Nombre de plato distinto al menú basal. CM=Calidad mejorada

De acuerdo al Reglamento 1169/2011 está a disposición la declaración de alérgenos del menú. Se facilitará a través del comedor escolar. La información nutricional está calculada tomando como referencia a niños de 12 años, incluyendo los gramos de pan incluidos en el menú.