

Menú Infantil

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Abril 2025

LA SALLE DE CORDOBA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Valoración
	1 Patatas guisadas con carne (magro, cebolla, zanahoria) Croquetas de jamón con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral (* 1º Verdura 2º Huevos con Arroz y Lácteos	2 Cocido de garbanzos - Tortilla francesa de jamón york con judías verdes salteadas - Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta	3 Crema de zanahoria con picatostes Lomo en salsa con patatas fritas Fruta de temporada y pan (* 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos	4 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla, patata) Pescado en salsa con guisantes salteados Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta	5 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Fruta 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos	6 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos	VE: 3386/810 GT: 29 GS: 6 HC: 101 AZ: 22 PROT: 38 SAL: 2
7 Macarrones con chorizo Varitas de merluza con zanahorias salteadas - Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta	8 Sopa de ave Albóndigas a la jardinera con menestra de verduras salteadas Fruta de temporada y pan integral (* 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos	9 Crema de calabacín Contramuslo de pollo al horno con ensalada mixta - Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta	10 Alubias estofadas con chorizo Pescado a la andaluza con cous cous Fruta de temporada y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Lácteos	11 Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa con atún con ensalada mixta Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta	12 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Fruta	13 1º Verdura 2º Huevos con Arroz y Lácteos 1º Arroz 2º Carne con Legumbres y Fruta	VE: 3060/732 GT: 22 GS: 6 HC: 96 AZ: 18 PROT: 39 SAL: 2
14 Lentejas estofadas con chorizo Pescado al horno con ensalada mixta - Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta	15 Albóndigas en caldo Empanadillas de atún con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos	16 Pasta con salsa de tomate Tortilla de patata al horno con guisantes salteados - Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta	17 VACACIONES SEMANA SANTA 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta (* 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta	18 VACACIONES SEMANA SANTA 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta (* 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta	19 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta	20 1º Verdura 2º Huevos con Arroz y Lácteos 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos	VE: 3208/767 GT: 25 GS: 7 HC: 97 AZ: 19 PROT: 37 SAL: 2
21 Paella de carne Merluza rebozada con limón con zanahorias salteadas - Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta	22 - Crema de calabaza Lomo a la plancha con patatas fritas Fruta de temporada y pan integral (* 1º Legumbres 2º Huevos con Verdura y Fruta	23 Espirales a la napolitana Pescado en salsa verde con menestra de verduras salteadas - Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta	24 Fideos a la cazuela - Tortilla francesa de jamón york con ensalada mixta Fruta de temporada y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Fruta	25 Lentejas estofadas con chorizo Pollo en salsa con brócoli salteado Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta	26 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Fruta	27 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Lácteos 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos	VE: 3289/787 GT: 27 GS: 5 HC: 96 AZ: 19 PROT: 39 SAL: 1
28 Arroz a la cubana Pollo en salsa con guisantes salteados - Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta	29 Cocido de garbanzos Tortilla de patata al horno con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral (* 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Fruta	30 Sopa de ave con fideos Pízza con ensalada mixta - Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta					VE: 3522/843 GT: 24 GS: 7 HC: 112 AZ: 20 PROT: 47 SAL: 2

Menú triturado

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Abril 2025

LA SALLE DE CORDOBA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Valoración
	1 MENÚ COMPLETO Puré de verduras con pavo Fruta del tiempo triturada y pan integral (* 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta	2 MENÚ COMPLETO Crema de garbanzos - Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Lácteos	3 MENÚ COMPLETO Crema de calabacín con lomo Fruta del tiempo triturada y pan (* 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta	4 MENÚ COMPLETO Crema de legumbres (lentejas, patata, puerro, zanahoria) Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta	5 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Lácteos 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Fruta	6 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Lácteos 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta	VE: 2082/498 GT: 10 GS: 2 HC: 83 AZ: 16 PROT: 20 SAL: 1
7 MENÚ COMPLETO Puré de patatas, calabaza y puerro con pescado - Yogur y pan (* 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta	8 MENÚ COMPLETO Crema de arroz con verduras y pavo Fruta del tiempo triturada y pan integral (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta	9 MENÚ COMPLETO Crema de calabacín con pollo - Yogur y pan (* 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos	10 MENÚ COMPLETO Puré de verduras con pescado Fruta del tiempo triturada y pan (* 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Fruta	11 MENÚ COMPLETO Crema de calabacín con lomo Yogur y pan (* 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta	12 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Lácteos	13 1º Legumbres 2º Huevos con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos	VE: 2092/501 GT: 11 GS: 2 HC: 79 AZ: 15 PROT: 22 SAL: 1
14 MENÚ COMPLETO Crema de legumbres (lentejas, patata, puerro, zanahoria) - Yogur y pan	15 MENÚ COMPLETO Crema de verduras con merluza Fruta de temporada y pan	16 MENÚ COMPLETO Crema de arroz con verduras y pollo - Yogur y pan	17 VACACIONES SEMANA SANTA 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos (* 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta	18 VACACIONES SEMANA SANTA 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Fruta (* 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta	19 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta	20 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Lácteos 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Fruta	VE: 2449/586 GT: 11 GS: 2 HC: 95 AZ: 14 PROT: 24 SAL: 2
21 MENÚ COMPLETO Crema de arroz con verduras y merluza - Yogur y pan (* 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Fruta	22 MENÚ COMPLETO Crema de calabaza con pavo Fruta del tiempo triturada y pan integral (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta	23 MENÚ COMPLETO Puré de patatas, calabaza y puerro con pescado - Yogur y pan (* 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Lácteos	24 MENÚ COMPLETO Crema de calabacín con lomo Fruta del tiempo triturada y pan (* 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta	25 MENÚ COMPLETO Crema de legumbres (lentejas, patata, puerro, zanahoria) Yogur y pan (* 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta	26 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta	27 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Lácteos	VE: 2253/539 GT: 12 GS: 2 HC: 85 AZ: 15 PROT: 22 SAL: 1
28 MENÚ COMPLETO Crema de arroz con verduras y pollo - Yogur y pan (* 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Fruta	29 MENÚ COMPLETO Crema de garbanzos Fruta del tiempo triturada y pan integral (* 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta	30 MENÚ COMPLETO Crema de calabacín con merluza - Yogur y pan (* 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Lácteos					VE: 2396/573 GT: 11 GS: 2 HC: 94 AZ: 13 PROT: 25 SAL: 1

(*) Recomendación cena (**) Recomendación comida // A partir de 18 meses