Menú Infantil

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Noviembre 2026 | LA SALLE DE CORDOBA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
2 **FESTIVO** *1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos* *(*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta*	3 Macarrones con salsa de tomate con pasta integral Lomo adobado con ensalada fresca con lechuga y zanahoria Yogur y pan integral *(*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta* VE:3.285/786 GT:26 GS:7 HC:100 AZ:16 PROT:47 SAL:2	4 Arroz caldoso Filete de abadejo a la andaluza con ensalada fresca con maíz dulce Fruta de temporada y pan *(*) 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Fruta* VE:2.763/661 GT:13 GS:1 HC:110 AZ:20 PROT:35 SAL:1	5 Cocido de garbanzos Pollo asado al jugo con brócoli salteado Fruta de temporada y pan *(*) 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta* VE:2.633/630 GT:9 GS:2 HC:87 AZ:23 PROT:48 SAL:2	6 Patatas estofadas con carne Tortilla de espinacas con ensalada fresca con aceitunas negras Fruta de temporada y pan *(*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta* VE:2.487/595 GT:15 GS:2 HC:92 AZ:19 PROT:23 SAL:2	7 *1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos* *1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Lácteos*	8 *1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos* *1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos*
9 Lentejas guisadas con chorizo Tortilla de patata al horno con ensalada fresca con zanahoria rallada Fruta de temporada y pan *(*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta* VE:3.380/809 GT:22 GS:3 HC:121 AZ:21 PROT:28 SAL:1	10 Puré de calabaza Lomo a la plancha con patatas fritas Yogur y pan integral *(*) 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta* VE:3.255/779 GT:42 GS:10 HC:65 AZ:11 PROT:33 SAL:2	11 Sopa de arroz Fajitas con boloñesa de soja y verduras asadas Fruta de temporada y pan *(*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta* VE:2.475/592 GT:12 GS:2 HC:92 AZ:28 PROT:24 SAL:4	12 Espaguetis (integrales) con salsa boloñesa de jamón york Ventresca de merluza al ajoarriero (perejil, ajo, zumo limón, pimentón dulce) con ensalada fresca con maíz dulce Fruta de temporada y pan *(*) 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Lácteos* VE:3.222/771 GT:19 GS:2 HC:102 AZ:28 PROT:44 SAL:3	13 Alubias estofadas con verduras Jamoncitos de pollo en salsa con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta de temporada y pan *(*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos* VE:2.972/711 GT:12 GS:2 HC:98 AZ:24 PROT:55 SAL:1	14 *1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Lácteos* *1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta*	15 *1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos* *1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Lácteos*
16 Macarrones a la napolitana con pasta integral Varitas de merluza con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta de temporada y pan *(*) 1º Verdura 2º Carne con Legumbres y Fruta* VE:4.308/1.031 GT:34 GS:5 HC:146 AZ:22 PROT:31 SAL:3	17 Cocido de garbanzos Ventresca de merluza con pil-pil de tomate con ensalada fresca con lechuga y zanahoria Yogur y pan integral *(*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta* VE:3.054/731 GT:38 GS:7 HC:64 AZ:12 PROT:36 SAL:2	18 Crema de verduras (calabacín, zanahoria y patata) Lomo en salsa con cous cous Fruta de temporada y pan *(*) 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos* VE:2.749/658 GT:16 GS:4 HC:93 AZ:23 PROT:34 SAL:2	19 Lentejas con verduras de temporada Pechuga de pollo a la plancha con ensalada fresca con aceitunas negras Fruta de temporada y pan *(*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos* VE:2.911/696 GT:14 GS:1 HC:103 AZ:20 PROT:43 SAL:1	20 Paella de carne Tortilla francesa de jamón york con ensalada fresca con maíz dulce Fruta de temporada y pan *(*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta* VE:2.820/675 GT:16 GS:3 HC:108 AZ:21 PROT:27 SAL:1	21 *1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Lácteos* *1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta*	22 *1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos* *1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Lácteos*
23 Lentejas a la hortelana (patata, tomate, zanahoria, cebolla, arroz) Hamburguesa al horno con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta de temporada y pan *(*) 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Fruta* VE:2.422/579 GT:17 GS:4 HC:86 AZ:20 PROT:36 SAL:2	24 Puré de verduras Jamoncitos de pollo al limón con patatas fritas Yogur y pan integral *(*) 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta* VE:3.288/787 GT:37 GS:8 HC:67 AZ:12 PROT:43 SAL:1	25 Patatas Marineras (pescado, cebolla, tomate, zanahoria) Tortilla francesa con ensalada fresca con aceitunas Fruta de temporada y pan *(*) 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta* VE:2.612/625 GT:22 GS:4 HC:81 AZ:19 PROT:26 SAL:1	26 Arroz tres delicias clásico Gratinado de salmón al horno con ensalada fresca con lechuga y zanahoria Fruta de temporada y pan *(*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta* VE:2.959/708 GT:17 GS:2 HC:111 AZ:20 PROT:31 SAL:1	27 Espaguetis con boloñesa de atún con pasta integral - Albóndigas vegetales en salsa jardinera con menestra de verduras salteadas Fruta de temporada y pan *(*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos* VE:3.763/900 GT:22 GS:4 HC:142 AZ:21 PROT:33 SAL:3	28 *1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos* *1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Lácteos*	29 *1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos* *1º Legumbres 2º Huevos con Legumbres y Lácteos*
30 Sopa de ave Lomo al horno con ensalada fresca con maíz dulce Fruta de temporada y pan *(*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta*				Las frutas servidas serán manzana, pera, plátano, sandía y melón en función a su óptimo estado de maduración.		

Menú de purés

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Noviembre 2026 | LA SALLE DE CORDOBA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
2 **FESTIVO** *1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos* *(*) 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Fruta*	3 Crema de calabacín con lomo Yogur y pan integral *(*) 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Fruta* VE:1.980/474 GT:19 GS:5 HC:52 AZ:9 PROT:23 SAL:2	4 Crema de verduras con merluza Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Lácteos* VE:2.123/508 GT:12 GS:1 HC:81 AZ:22 PROT:22 SAL:2	5 Crema de legumbres (garbanzos, patata, arroz, cebolla) Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta* VE:2.269/543 GT:4 GS:0 HC:109 AZ:20 PROT:18 SAL:1	6 Crema de zanahoria con pollo Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Fruta* VE:1.802/431 GT:3 GS:0 HC:81 AZ:21 PROT:22 SAL:2	7 *1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos* *1º Legumbres 2º Huevos con Verdura y Fruta*	8 *1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Lácteos* *1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos*
9 Crema de legumbres (lentejas, patata, puerro, zanahoria) Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta* VE:2.269/543 GT:4 GS:0 HC:109 AZ:20 PROT:18 SAL:1	10 Crema de calabaza con pavo Yogur y pan integral *(*) 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta* VE:1.959/469 GT:16 GS:4 HC:58 AZ:12 PROT:22 SAL:2	11 Crema de calabacín con lomo Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Lácteos* VE:2.169/519 GT:15 GS:2 HC:76 AZ:19 PROT:21 SAL:2	12 Crema de verduras con merluza Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Lácteos* VE:2.123/508 GT:12 GS:1 HC:81 AZ:22 PROT:22 SAL:2	13 Crema de calabaza con pollo Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Lácteos* VE:1.793/429 GT:3 GS:0 HC:80 AZ:21 PROT:22 SAL:1	14 *1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta* *1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos*	15 *1º Verdura 2º Huevos con Arroz y Lácteos* *1º Patatas 2º Carne con Verdura y Fruta*
16 Crema de verduras con merluza Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos* VE:2.123/508 GT:12 GS:1 HC:81 AZ:22 PROT:22 SAL:2	17 Crema de legumbres (garbanzos, patata, arroz, cebolla) Yogur y pan integral *(*) 1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Fruta* VE:2.080/498 GT:8 GS:3 HC:85 AZ:9 PROT:20 SAL:1	18 Crema de calabacín con lomo Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Lácteos* VE:2.169/519 GT:15 GS:2 HC:76 AZ:19 PROT:21 SAL:2	19 Crema de legumbres (lentejas, patata, puerro, zanahoria) Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta* VE:2.269/543 GT:4 GS:0 HC:109 AZ:20 PROT:18 SAL:1	20 Crema de zanahoria con pollo Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos* VE:1.802/431 GT:3 GS:0 HC:81 AZ:21 PROT:22 SAL:2	21 *1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos* *1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Fruta*	22 *1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta* *1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos*
23 Crema de legumbres (garbanzos, patata, arroz, cebolla) Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos* VE:2.269/543 GT:4 GS:0 HC:109 AZ:20 PROT:18 SAL:1	24 Puré de verduras con pollo Yogur y pan integral *(*) 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Fruta* VE:1.440/345 GT:6 GS:3 HC:54 AZ:13 PROT:19 SAL:1	25 Crema de calabaza con pavo Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Lácteos* VE:2.149/514 GT:12 GS:1 HC:82 AZ:23 PROT:20 SAL:2	26 Puré de verduras con pescado Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Lácteos* VE:1.802/431 GT:7 GS:1 HC:78 AZ:22 PROT:16 SAL:1	27 Crema de calabacín con lomo Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos* VE:2.169/519 GT:15 GS:2 HC:76 AZ:19 PROT:21 SAL:2	28 *1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos* *1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta*	29 *1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta* *1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta*
30 Crema de arroz con verduras y pollo Fruta del tiempo triturada y pan *(*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos* VE:3.160/756 GT:12 GS:0 HC:134 AZ:18 PROT:26 SAL:1				Las frutas servidas serán manzana, pera, plátano, sandía y melón en función a su óptimo estado de maduración.		

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