



MENÚ ENERO – C.P. LA CORREDORIA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

VACACIONES

VACIONES

5

6

7

8

9

VACACIONES

FESTIVO

VACACIONES

Sopa de estrellitas.
Jamoncitos de pollo al horno con
ensalada mixta.
Yogur natural.

Alubias estofadas con verduritas.
Merluza al horno.
Fruta de temporada / Leche

12

13

14

15

16

Macarrones con salsa de tomate y
champiñones.
Lomo adobado con ensalada LTC.
Yogur natural.

Sopas de ajo.
Tortilla mixta con ensalada LTC
Fruta de temporada.

Arroz con pollo y salchichas.
Empanada de atún casera con
ensalada de lechuga, tomate,
aceitunas, zanahoria y maíz.
Fruta de temporada / Leche

Ensalada completa.
Pote asturiano.
Fruta de temporada.

Crema de calabacín.
Salmón a la plancha.
Fruta de temporada.

19

20

21

22

23

Crema de calabaza.
Pechuga de pollo a la plancha con
ensalada de lechuga, tomate,
manzana, granada y naranja.
Yogur natural

Fabas pintas estofadas con
verduras
Tortilla francesa con ensalada de
lechuga, tomate y piña.
Fruta de temporada

Tallarines con pisto casero.
Bacalao al horno.
Fruta de temporada / Leche

Ensalada campera.
Chuleta de sajonia.
Fruta de temporada.

Sopa de cocido.
Cocido de garbanzos.
Fruta de temporada.

26

27

28

29

30

Lentejas estofadas con verduritas.
Cachopo de merluza.
Fruta de temporada.

Judías verdes con tomate.
Pavo guisado con ensalada LTC
Yogur natural.

Fusilli carbonara.
Lacón con cachelos
Fruta de temporada / Leche

Frijoles con arroz.
Albóndigas de pollo en salsa rubia.
Fruta de temporada.

Crema de zanahoria.
Rabas de calamar al horno.
Fruta de temporada.

En la elaboración de los platos se utiliza sal yodada y Aceite de Oliva Virgen Extra. Las frutas son de temporada: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina, caqui...
El menú incluye agua, pan y leche.
En la página web del centro se encuentran orientaciones para las cenas complementarias con el menú de mediodía de acuerdo a la estrategia NAOS.
Por causas de fuerza mayor se podrán realizar cambios en el menú.





MENÚ ENERO – C.P. LA CORREDORIA

SIN HUEVO



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

VACACIONES

VACIONES

VACACIONES

FESTIVO

VACACIONES

Sopa de estrellitas.
Jamoncitos de pollo al horno con
ensalada mixta.
Yogur natural.

Alubias estofadas con verduritas.
Merluza al horno.
Fruta de temporada / Leche

Macarrones con salsa de tomate y
champiñones.
Lomo adobado con ensalada LTC.
Yogur natural.

Sopas de ajo.
Tortilla vegana mixta con ensalada
LTC
Fruta de temporada.

Arroz con pollo y salchichas.
Empanada de carne con ensalada
de lechuga, tomate, aceitunas,
zanahoria y maíz.
Fruta de temporada / Leche

Ensalada completa.
Pote asturiano.
Fruta de temporada.

Crema de calabacín.
Salmón a la plancha.
Fruta de temporada.

Crema de calabaza.
Pechuga de pollo a la plancha con
ensalada de lechuga, tomate,
manzana, granada y naranja.
Yogur natural

Fabas pintas estofadas con
verduras
Tortilla vegana con ensalada de
lechuga, tomate y piña.
Fruta de temporada

Tallarines con pisto casero.
Bacalao al horno.
Fruta de temporada / Leche

Ensalada campera.
Chuleta de sajonia.
Fruta de temporada.

Sopa de cocido.
Cocido de garbanzos.
Fruta de temporada.

Lentejas estofadas con verduritas.
Bacalao al horno
Fruta de temporada.

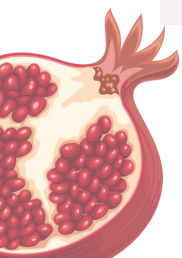
Judías verdes con tomate.
Pavo guisado con ensalada LTC.
Yogur natural.

Fusilli carbonara (sin huevo).
Lacón con cachelos.
Fruta de temporada / Leche

Frijoles con arroz.
Albóndigas de pollo en salsa rubia.
Fruta de temporada.

Crema de zanahoria.
Rabas de calamar al ajillo
Fruta de temporada.

En la elaboración de los platos se utiliza sal yodada y Aceite de Oliva Virgen Extra. Las frutas son de temporada: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina, caqui...
El menú incluye agua, pan y leche.
En la página web del centro se encuentran orientaciones para las cenas complementarias con el menú de mediodía de acuerdo a la estrategia NAOS.
Por causas de fuerza mayor se podrán realizar cambios en el menú.





MENÚ ENERO - C.P. LA CORREDORIA

SIN LÁCTEOS



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

VACACIONES

2

VACIONES

5

VACACIONES

6

FESTIVO

7

VACACIONES

8

Sopa de estrellitas.
Jamoncitos de pollo al horno con
ensalada mixta.
Yogur natural.

9

Alubias estofadas con verduritas.
Merluza al horno.
Fruta de temporada / Leche sin
lactosa

12

Macarrones con salsa de tomate y
champiñones.
Lomo adobado con ensalada LTC.
Yogur natural.

13

Sopas de ajo.
Tortilla mixta con ensalada LTC
Fruta de temporada.

14

Arroz con pollo y salchichas.
Empanada de atún casera con
ensalada de lechuga, tomate,
aceitunas, zanahoria y maíz.
Fruta de temporada / Leche sin
lactosa

15

Ensalada completa.
Pote asturiano.
Fruta de temporada.

16

Crema de calabacín.
Salmón a la plancha.
Fruta de temporada.

19

Crema de calabaza.
Pechuga de pollo a la plancha con
ensalada de lechuga, tomate,
manzana, granada y naranja.
Yogur natural

20

Fabas pintas estofadas con
verduras
Tortilla francesa con ensalada de
lechuga, tomate y piña.
Fruta de temporada.

21

Tallarines con pisto casero.
Bacalao al horno.
Fruta de temporada / Leche sin
lactosa

22

Ensalada campera.
Chuleta de sajonia.
Fruta de temporada.

23

Sopa de cocido.
Cocido de garbanzos.
Fruta de temporada.

26

Lentejas estofadas con verduritas.
Cachopo de merluza.
Fruta de temporada.

27

Judías verdes con tomate.
Pavo guisado con ensalada LTC.
Yogur natural.

28

Fussili con carbonara de huevo
Lacón con cachelos.
Fruta de temporada / Leche sin
lactosa

29

Frijoles con arroz.
Albóndigas de pollo en salsa rubia.
Fruta de temporada.

30

Crema de zanahoria.
Robas de calamar al ajillo.
Fruta de temporada.

En la elaboración de los platos se utiliza sal yodada y Aceite de Oliva Virgen Extra. Las frutas son de temporada: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina, caqui...

El menú incluye agua, pan y leche.

En la página web del centro se encuentran orientaciones para las cenas complementarias con el menú de mediodía de acuerdo a la estrategia NAOS.

Por causas de fuerza mayor se podrán realizar cambios en el menú.





MENÚ ENERO – C.P. LA CORREDORIA

SIN PESCADO



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

VACACIONES

VACIONES

5

6

7

8

9

VACACIONES

FESTIVO

VACACIONES

Sopa de estrellitas.
Jamoncitos de pollo al horno con
ensalada mixta.
Yogur natural.

Alubias estofadas con verduritas.
Tortilla de patata con ensalada LTC
Fruta de temporada / Leche

12

13

14

15

16

Macarrones con salsa de tomate y
champiñones.
Lomo adobado con ensalada LTC.
Yogur natural.

Sopas de ajo.
Tortilla mixta con ensalada LTC
Fruta de temporada.

Arroz con pollo y salchichas.
Empanada de carne con ensalada
de lechuga, tomate, aceitunas,
zanahoria y maíz.
Fruta de temporada / Leche

Ensalada completa.
Pote asturiano.
Fruta de temporada.

Crema de calabacín.
Rollitos de pavo y queso.
Fruta de temporada.

19

20

21

22

23

Crema de calabaza.
Pechuga de pollo a la plancha con
ensalada de lechuga, tomate,
manzana, granada y naranja.
Yogur natural

Fabas pintas estofadas con
verduras
Tortilla francesa con ensalada de
lechuga, tomate y piña.
Fruta de temporada

Tallarines con pisto casero.
Tofu al horno.
Fruta de temporada / Leche

Ensalada campera.
Chuleta de sajonia.
Fruta de temporada.

Sopa de cocido.
Cocido de garbanzos.
Fruta de temporada.

26

27

28

29

30

Lentejas estofadas con verduritas.
Tortilla de patata
Fruta de temporada.

Judías verdes con tomate.
Pavo guisado con ensalada LTC.
Yogur natural.

Fusilli carbonara.
Lacón con cachelos.
Fruta de temporada / Leche

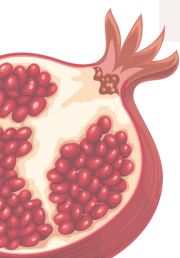
Frijoles con arroz.
Albóndigas de pollo en salsa rubia.
Fruta de temporada.

Crema de zanahoria.
Palitos de berenjena crujientes al
horno
Fruta de temporada.

En la elaboración de los platos se utiliza sal yodada y Aceite de Oliva Virgen Extra. Las frutas son de temporada: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina, caqui...
El menú incluye agua, pan y leche.

En la página web del centro se encuentran orientaciones para las cenas complementarias con el menú de mediodía de acuerdo a la estrategia NAOS.

Por causas de fuerza mayor se podrán realizar cambios en el menú.





MENÚ ENERO – C.P. LA CORREDORIA

SIN GLUTEN



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

VACACIONES

VACIONES

5

VACACIONES

6

FESTIVO

7

VACACIONES

8

Sopa de fideos sin gluten.
Jamoncitos de pollo al horno con
ensalada mixta.
Yogur natural.

9

Alubias estofadas con verduritas.
Merluza al horno.
Fruta de temporada / Leche

12

Macarrones sin gluten con salsa de
tomate y champiñones.
Lomo adobado con ensalada LTC.
Yogur natural.

13

Sopas de ajo.
Tortilla mixta con ensalada LTC
Fruta de temporada.

14

Arroz con pollo y salchichas.
Sándwich de atún con lechuga,
tomate, pepinillo y zanahoria.
Fruta de temporada / Leche

15

Ensalada completa.
Pote asturiano.
Fruta de temporada.

16

Crema de calabacín.
Salmón a la plancha.
Fruta de temporada.

19

Crema de calabaza.
Pechuga de pollo a la plancha con
ensalada de lechuga, tomate,
manzana, granada y naranja.
Yogur natural

20

Fabas pintas estofadas con
verduras
Tortilla francesa con ensalada de
lechuga, tomate y piña.
Fruta de temporada.

21

Espaguetis sin gluten con pisto
casero.
Bacalao al horno.
Fruta de temporada / Leche

22

Ensalada campera.
Chuleta de sajonia.
Fruta de temporada.

23

Sopa de cocido.
Cocido de garbanzos.
Fruta de temporada.

26

Lentejas estofadas con verduritas.
Tortilla de patata
Fruta de temporada.

27

Judías verdes con tomate.
Pavo guisado con ensalada LTC.
Yogur natural.

28

Macarrones sin gluten a la
carbonara.
Lacón con cachelos.
Fruta de temporada / Leche

29

Frijoles con arroz.
Albóndigas de pollo en salsa rubia.
Fruta de temporada.

30

Crema de zanahoria.
Rabas de calamar al ajillo.
Fruta de temporada.

En la elaboración de los platos se utiliza sal yodada y Aceite de Oliva Virgen Extra. Las frutas son de temporada: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina, caqui...
El menú incluye agua, pan y leche.
En la página web del centro se encuentran orientaciones para las cenas complementarias con el menú de mediodía de acuerdo a la estrategia NAOS.
Por causas de fuerza mayor se podrán realizar cambios en el menú.

