

MENÚ MARZO – C.P. LA CORREDORIA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Crema de legumbres.

Lomo fresco de cerdo a la plancha con patatas baby

Yogur natural

Brócoli y coliflor gratinados con bechamel

Bacalao al horno con pimientos asados

Fruta de temporada

Macarrones integrales con salsa de tomate casera

Jamoncitos de pollo al limón con ensalada LTC

Fruta de temporada y leche

Sopa con fideos

Potaje de vigilia con garbanzos y bacalao

Fruta de temporada

Crema de verduras.

Tortilla francesa con ensalada completa

Fruta de temporada

Judías verdes guisadas con patatas

Huevos con pisto casero

Yogur natural

Crema de calabaza
Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas

Fruta de temporada

Arroz blanco con pisto de calabacín

Salmón al horno con ensalada mixta completa

Fruta de temporada y leche

Ensalada mixta
Fabes pintas estofadas con arroz

Fruta de temporada

Lentejas estofadas

Merluza a la sidra

Fruta de temporada

Menestra de verduras

Tortilla francesa con queso y ensalada LTC

Yogur natural

ST. PATRICKS DAY

Soup of the day

Beer stew with boiled potatoes

Season fruit

Ensalada de lechuga y tomate

Hamburguesa completa con pan y patatas fritas

Fruta de temporada y leche

Caracolas con verduras y champiñones

Cazón en adobo con ensalada LTC

Fruta de temporada

Ensalada completa

Pote asturiano

Fruta de temporada

Guisantes estofados

Huevos mimosa con ensalada LTC

Yogur natural

Ensalada mixta
Negritos estofados con arroz

Fruta de temporada

Crema de zanahoria

Quiche de verduras con ensalada LTC

Fruta de temporada y leche

Espaguetis con salsa boloñesa casera

Ensalada mixta completa

Fruta de temporada

Ensalada con fruta y queso

Guiso de patatas con pescado

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. Dos días en semana el pan es integral.

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 MARZO - C.P. LA CORREDORIA

SIN GLUTEN



LUNES

Crema de legumbres.

Lomo fresco de cerdo a la plancha con patatas baby

Yogur natural

MARTES

Brócoli y coliflor gratinados con bechamel*

Bacalao al horno con pimientos asados

Fruta de temporada

MIÉRCOLES

Macarrones sin gluten con salsa de tomate casera

Jamoncitos de pollo al limón con ensalada LTC

Fruta de temporada y leche

JUEVES

Sopa con fideos sin gluten

Potaje de vigilia con garbanzos y bacalao

Fruta de temporada

VIERNES

Crema de verduras.

Tortilla francesa con ensalada completa

Fruta de temporada

Judías verdes guisadas con patatas

Huevos con pisto casero

Yogur natural

Crema de calabaza
Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas

Fruta de temporada

Arroz blanco con pisto de calabacín

Salmón al horno con ensalada mixta completa

Fruta de temporada y leche

Ensalada mixta
Fabes pintas estofadas con arroz

Fruta de temporada

Lentejas estofadas

Merluza a la sidra

Fruta de temporada

Menestra de verduras
Tortilla francesa con queso y ensalada LTC

Yogur natural

ST. PATRICKS DAY
Soup of the day
Beer stew with boiled potatoes
Season fruit

Ensalada de lechuga y tomate
Hamburguesa completa con pan sin gluten y patatas fritas

Fruta de temporada y leche

Pasta sin gluten con verduras y champiñones
Cazón en adobo con ensalada LTC

Fruta de temporada

Ensalada completa
Pote asturiano

Fruta de temporada

Guisantes estofados

Huevos mimosa con ensalada LTC

Yogur natural

Ensalada mixta
Negritos estofados con arroz

Fruta de temporada

Crema de zanahoria
Tosta con paté de verduras y ensalada LTC

Fruta de temporada y leche

Pasta sin gluten con salsa boloñesa casera
Ensalada mixta completa

Fruta de temporada

Ensalada con fruta y queso
Guiso de patatas con pescado

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. Dos días en semana el pan es integral.

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.

*La bechamel se realiza con harina de arroz.



MENÚ MARZO - C.P. LA CORREDORIA

SIN HUEVO



LUNES

Crema de legumbres.

Lomo fresco de cerdo a la plancha con patatas baby

Yogur natural

MARTES

Brócoli y coliflor gratinados con bechamel

Bacalao al horno con pimientos asados

Fruta de temporada

MIÉRCOLES

Macarrones integrales con salsa de tomate casera

Jamoncitos de pollo al limón con ensalada LTC

Fruta de temporada y leche

JUEVES

Sopa con fideos

Potaje de vigilia con garbanzos y bacalao

Fruta de temporada

VIERNES

Crema de verduras.

Tortilla vegana con ensalada completa

Fruta de temporada

Judías verdes guisadas con patatas

Pisto casero con lomo

Yogur natural

Crema de calabaza
Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas

Fruta de temporada

Arroz blanco con pisto de calabacín

Salmón al horno con ensalada mixta completa

Fruta de temporada y leche

Ensalada mixta
Fabes pintas estofadas con arroz

Fruta de temporada

Lentejas estofadas

Merluza a la sidra

Fruta de temporada

Menestra de verduras

Tortilla vegana con queso y ensalada LTC

Yogur natural

ST. PATRICKS DAY
Soup of the day
Beer stew with boiled potatoes
Season fruit

Ensalada de lechuga y tomate

Hamburguesa completa con pan y patatas fritas

Fruta de temporada y leche

Caracolas con verduras y champiñones

Cazón en adobo con ensalada LTC

Fruta de temporada

Ensalada completa

Pote asturiano

Fruta de temporada

Guisantes estofados

Tosta de atún con ensalada LTC

Yogur natural

Ensalada mixta

Negritos estofados con arroz

Fruta de temporada

Crema de zanahoria

Tosta de paté de verduras y ensalada LTC

Fruta de temporada y leche

Espaguetis con salsa boloñesa casera

Ensalada mixta completa

Fruta de temporada

Ensalada con fruta y queso

Guiso de patatas con pescado

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. Dos días en semana el pan es integral.

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 MARZO - C.P. LA CORREDORIA

SIN LÁCTEOS



LUNES

Crema de legumbres.

Lomo fresco de cerdo a la plancha con patatas baby

Yogur natural sin lactosa

MARTES

Brócoli y coliflor gratinados con bechamel *

Bacalao al horno con pimientos asados

Fruta de temporada

MIÉRCOLES

Macarrones integrales con salsa de tomate casera

Jamoncitos de pollo al limón con ensalada LTC

Fruta de temporada

JUEVES

Sopa con fideos

Potaje de vigilia con garbanzos y bacalao

Fruta de temporada

VIERNES

Crema de verduras.

Tortilla francesa con ensalada completa

Fruta de temporada

Judías verdes guisadas con patatas

Huevos con pisto casero

Yogur natural sin lactosa

Crema de calabaza

Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas

Fruta de temporada

Arroz blanco con pisto de calabacín

Salmón al horno con ensalada mixta completa

Fruta de temporada

Ensalada mixta
Fabes pintas estofadas con arroz

Fruta de temporada

Lentejas estofadas

Merluza a la sidra

Fruta de temporada

Menestra de verduras

Tortilla francesa y ensalada LTC

Yogur natural sin lactosa

ST. PATRICKS DAY

Soup of the day

Beer stew with boiled potatoes

Season fruit

Ensalada de lechuga y tomate

Hamburguesa completa con pan y patatas fritas

Fruta de temporada

Caracolas con verduras y champiñones

Cazón en adobo con ensalada LTC

Fruta de temporada

Ensalada completa

Pote asturiano

Fruta de temporada

Guisantes estofados

Huevos mimosa con ensalada LTC

Yogur natural sin lactosa

Ensalada mixta

Negritos estofados con arroz

Fruta de temporada

Crema de zanahoria

Tosta con paté de verduras y ensalada LTC

Fruta de temporada

Espaguetis con salsa boloñesa casera

Ensalada mixta completa

Fruta de temporada

Ensalada con fruta y queso

Guiso de patatas con pescado

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. Dos días en semana el pan es integral.

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.

*La bechamel se realiza con leche y queso sin lactosa.



MENÚ MARZO - C.P. LA CORREDORIA

SIN PESCADO



LUNES

2 Crema de legumbres.

Lomo fresco de cerdo a la plancha con patatas baby

Yogur natural

MARTES

3 Brócoli y coliflor gratinados con bechamel

Tofu al horno con pimientos asados

Fruta de temporada

MIÉRCOLES

4 Macarrones integrales con salsa de tomate casera

Jamoncitos de pollo al limón con ensalada LTC

Fruta de temporada y leche

JUEVES

5 Sopa con fideos

Potaje de vigilia con garbanzos y bacalao

Fruta de temporada

VIERNES

6 Crema de verduras.

Tortilla francesa con ensalada completa

Fruta de temporada

9 Judías verdes guisadas con patatas

Huevos con pisto casero

Yogur natural

10 Crema de calabaza
Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas

Fruta de temporada

11 Arroz blanco con pisto de calabacín

Pavo al horno con ensalada mixta completa

Fruta de temporada y leche

12 Ensalada mixta
Fabes pintas estofadas con arroz

Fruta de temporada

13 Ensalada completa
Lentejas estofadas
Fruta de temporada

16 Menestra de verduras
Tortilla francesa con queso y ensalada LTC
Yogur natural

17 **ST. PATRICKS DAY**
Soup of the day
Beer stew with boiled potatoes
Season fruit

18 Ensalada de lechuga y tomate
Hamburguesa completa con pan y patatas fritas
Fruta de temporada y leche

19 Caracolas con verduras y champiñones
Tofu en adobo con ensalada LTC
Fruta de temporada

20 Ensalada completa
Pote asturiano
Fruta de temporada

23 Guisantes estofados
Huevos gratinados con queso y ensalada LTC
Yogur natural

24 Ensalada mixta
Negritos estofados con arroz
Fruta de temporada

25 Crema de zanahoria
Quiche de verduras con ensalada LTC
Fruta de temporada y leche

26 Espaguetis con salsa boloñesa casera
Ensalada mixta completa
Fruta de temporada

27 Ensalada con fruta y queso
Guiso de patatas con judías verdes
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. Dos días en semana el pan es integral.

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.

