

Curso 2021/2022 - 1º Trimestre - Menú General

Catering Aroma



Día	Almuerzo								Cena Recomendada
	Primero	Segundo	Guarnición	Postre	Kcal.	H.C.	Prot.	Lip.	
L	Crema de Zanahoria	Escalope de Ternera(4,7)	Papas Panaderas	Lácteo(6,7,8)	889	63	39	53	Pescado con Ensalada
M	Potaje Canario	Pescado a la Plancha(11)	con Ensalada Mixta	Fruta de Temporada	631	67	25	28	Crema de Verduras y Pasta
X	Sopa de Fideos(2,4)	Ropa Vieja/Pollo con Papas		Fruta de Temporada	601	83	19	21	Tortilla Francesa con Ensalada
J	Potaje de Verduras	Cinta de Lomo	con Menestra de Verduras	Fruta de Temporada	730	70	33	34	Pescado con Arroz
V	Crema de Calabacín	Pasta a la Casera(4,7,8)		Lácteo(6,7,8)	569	70	23	19	Tortilla de Verduras y Tomates
L	Crema de Calabaza	Paella(5,11)		Lácteo(6,7,8)	625	65	33	26	Carne con Verduras
M	Potaje de Alubias	Pescado Empanado(4,7,11)	Ensalada Variada(11)	Fruta de Temporada	747	79	42	29	Crema de verduras y Revuelto de Setas
X	Sopa de Pollo(2,4)	Estofado de Ternera(4)		Fruta de Temporada	770	71	43	36	Pescado con Ensalada
J	Potaje de Lentejas	Tortilla Española(7)	con Tomates en Rueda	Fruta de Temporada	744	89	23	30	Pavo con Verduras
V	Puré de Verduras	Pasta a la Boloñesa(4,7,8)		Lácteo(6,7,8)	614	87	23	19	Pescado con Ensalada
L	Crema de Verduras	Arroz a la Cubana(7)		Lácteo(6,7,8)	560	66	21	25	Pollo con Verdura
M	Puré de Verduras	Cerdo en Salsa(4)	con Papas al Vapor	Fruta de Temporada	819	75	29	45	Pescado con Ensalada
X	Potaje de Garbanzos	Pechuga de Pollo a la Plancha	Ensalada Variada(11)	Fruta de Temporada	737	76	47	28	Tortilla de Verduras y Tomates
J	Sopa de Ternera(2,4,7)	Pescado a la Portuguesa(4,11)	con Arroz Blanco	Fruta de Temporada	608	87	25	18	Lomo con Verduras
V	Potaje Canario	Croquetas(4,7,8)	con Ensalada Mixta	Lácteo(6,7,8)	620	52	22	33	Pavo con Ensalada
L	Crema de Zanahoria	Pollo Asado	Papas Panaderas	Lácteo(6,7,8)	808	57	39	47	Carne con Verduras
M	Potaje de Verduras	Pescado a la Plancha(11)	Ensalada Variada(11)	Fruta de Temporada	629	66	30	27	Sopa y Pastel de verduras
X	Sopa de Fideos(2,4)	Albóndigas a la Jardinera(4,7,14)	con Arroz Blanco	Fruta de Temporada	765	98	26	31	Pescado con Ensalada
J	Potaje de Berros	Tortilla Española(7)	con Ensalada Mixta	Fruta de Temporada	772	84	23	36	Ensalada y Pasta Gratinada
V	Puré de Verduras	Pasta a la Napolitana(4,7,8)		Lácteo(6,7,8)	569	75	21	19	Pavo con Ensalada

Alergenos:

1-Altramuces / 2-Apio / 3-Cacahuete / 4-Gluten / 5-Crustáceos / 6-Futos Secos / 7-Huevo
8-Leche / 9-Moluscos / 10-Mostaza / 11-Pescado / 12-Sésamo / 13-Soja / 14-Sulfitos

El menú irá acompañado por: agua, pan (blanco/integral), gofio* (para purés, cremas y potajes) y queso rallado* (para pastas) *=Opcional.

Como postre de las cenas, se recomienda una pieza de fruta de temporada.

Excepcionalmente el menú podrá sufrir leves variaciones por disponibilidad del mercado, ausencia del personal u otros motivos.



Catering Aroma

Calendario Escolar – 2021/2022

	L	M	X	J	V	L	M	X	J	V	L	M	X	J	V	L	M	X	J	V					
Octubre					1	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29
Noviembre	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30			
Diciembre			1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31

CÓDIGO DE
COLORES:

SEMANA 1

SEMANA 2

SEMANA 3

SEMANA 4

DÍA NO LECTIVO

Cabe destacar que podrían surgir cambios según días de libre disposición de cada colegio y festivo municipal.