

Curso 2021/2022 – 2º Trimestre - Menú General

Catering Aroma



Día	Almuerzo								Cena Recomendada
	Primero	Segundo	Guarnición	Postre	Kcal.	H.C.	Prot.	Lip.	Plato
L	Crema de Zanahoria	Arroz con Pollo		Lácteo(6,7,8)	540	77	18	17	Tortilla de Verduras y Tomates
M	Sopa de Pollo(2,4)	Pescado a la Riojana(11)	con Papas Sancochadas	Fruta de Temporada	674	78	32	26	Ensalada y Pasta Gratinada
X	Puré de Verduras	Pechuga Empanada(4,7)	con Ensalada Mixta	Fruta de Temporada	746	74	35	36	Pescado con Papas
J	Crema de Espinacas	Lomo de Cerdo al Horno	Menestra de Verduras	Fruta de Temporada	774	67	32	40	Tortilla Francesa con Ensalada
V	Potaje de Alubias	Pasta a la Boloñesa(4,7,8)		Lácteo(6,7,8)	667	78	32	22	Pescado con Ensalada
L	Crema de Calabaza	Croquetas(4,7,8)	Ensalada Variada(11)	Lácteo(6,7,8)	513	43	21	27	Pavo con Papas
M	Potaje de Verduras	Paella(5,11)		Fruta de Temporada	771	95	34	28	Tortilla de Verduras y Tomates
X	Sopa de Ternera(2,4,7)	Tacos de Pescado(4,7,11)	Papas Arrugadas con Mojo	Fruta de Temporada	708	85	30	29	Lomo con Verduras
J	Potaje Canario	Pollo al Limón	con Ensalada Mixta	Fruta de Temporada	799	67	38	41	Crema de Verduras y Pasta
V	Crema de Verduras	Chuletas de Cerdo	Papas Panaderas	Lácteo(6,7,8)	862	64	38	51	Pescado con Ensalada
L	Puré de Verduras	Tortilla Española(7)	Ensalada de Tomate(8)	Lácteo(6,7,8)	731	59	25	41	Pavo con Verduras
M	Potaje de Lentejas	Pescado al Limón(11)	con Papas Sancochadas	Fruta de Temporada	664	83	32	21	Pollo con Ensalada
X	Crema de Zanahoria	Albóndigas con Salsa(4,7,14)	con Arroz Blanco	Fruta de Temporada	593	84	25	18	Revuelto de Champiñones
J	Potaje de Garbanzos	Pechuga de Pollo Gratinada(8)	Ensalada Variada(11)	Fruta de Temporada	788	76	48	32	Pescado con Papas
V	Crema de Calabacín	Pasta a la Napolitana(4,7,8)		Lácteo(6,7,8)	569	70	23	19	Carne con Ensalada
L	Crema de Calabaza	Estofado de Ternera con Papas(4)		Lácteo(6,7,8)	599	41	39	31	Tortilla Francesa con Ensalada
M	Potaje de Alubias	Pescado Empanado(4,7,11)	con Ensalada Mixta	Fruta de Temporada	724	75	37	30	Pasta Gratinada
X	Sopa de Fideos(2,4)	Ropa Vieja		Menestra de Verduras	606	65	24	25	Pescado con Verduras
J	Potaje Canario	Cerdo al Ajillo	Menestra de Verduras	Fruta de Temporada	766	78	28	36	Tortilla de Verduras
V	Crema de Verduras	Pasta en Salsa de Atún(4,7,8,11)		Lácteo(6,7,8)	659	98	32	15	Pollo 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					
Febrero		1	2	3	4	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28				
Marzo		1	2	3	4	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30	31	
Abril					1	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29

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.

SEMANA 1
DÍA NO LECTIVO

SEMANA 2

SEMANA 3

SEMANA 4

SEMANA 5