

Colegio Zurbarán



Menú de comedor

Abril - 2024



Menú de Comedor - ABRIL 2024



Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
	Kcal. 683 Prot. 21 Lip. 29 H.C. 77	Kcal. 806 Prot. 30 Lip. 48 H.C. 58,6	Kcal. 746 Prot. 26 Lip. 35 H.C. 79,4	Kcal. 790 Prot. 30 Lip. 35 H.C. 83,2
	LENTEJAS TORTILLA DE PATATAS/PIMIENTOS VERDES FRUTA/LECHE	BRÓCOLI CON JAMON CINTA DE LOMO /AROS DE CEBOLLA FRUTA/LECHE	PAELLA MIXTA POLLO EMPANADO/ ENSALADA YOGUR	ESPAGUETIS CON BACON LIMANDA /ENSALADA FRUTA/LECHE
Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
Kcal. 779 Prot. 31 Lip. 34 H.C. 83,7	Kcal. 624 Prot. 31 Lip. 21 H.C. 71,3	Kcal. 640 Prot. 23 Lip. 26 H.C. 74,5	Kcal. 650 Prot. 30 Lip. 23 H.C. 72,8	Kcal. 626 Prot. 13 Lip. 24 H.C. 83,3
SOPA DE FIDEOS ALBONDIGAS CON PATATAS FRUTA/LECHE	CHAMPIÑON CON JAMÓN POLLO CON VERDURAS MELOCOTÓN EN ALMIBAR	CODITOS CON QUESO Y TOMATE MERLUZA CON ENSALADA YOGUR	JUDIAS BLANCAS ESTOFADAS FILETE DE PAVO /ENSALADA FRUTA/LECHE	CREMA DE CALABAZA EMPANADILLAS ATUN/ENSALADA FRUTA/LECHE
Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
Kcal. 695 Prot. 24 Lip. 51 H.C. 33,3	Kcal. 636 Prot. 29 Lip. 21 H.C. 75,6	Kcal. 605 Prot. 24 Lip. 33 H.C. 48,2	Kcal. 806 Prot. 32 Lip. 37 H.C. 82	Kcal. 746 Prot. 19 Lip. 32 H.C. 92,6
CREMA DE ESPINACAS MAGRO CON TOMATE NATILLAS	COCIDO COMPLETO FRUTA/LECHE	JUDIAS VERDES CON MAHONESA POLLO CON PATATAS YOGUR	FIDEUA PEZ SAN PEDRO/ENSALADA FRUTA/LECHE	ARROZ CON TOMATE HUEVOS FRITOS/SALCHICHAS FRUTA/LECHE
Lunes 22	Martes 23	Miércoles 24	Jueves 25	Viernes 26
Kcal. 659 Prot. 26 Lip. 30 H.C. 66,6	Kcal. 638 Prot. 27 Lip. 31 H.C. 53,7	Kcal. 711 Prot. 24 Lip. 30 H.C. 82,7	Kcal. 669 Prot. 27 Lip. 35 H.C. 57,6	Kcal. 679 Prot. 27 Lip. 28 H.C. 77,3
GUISANTES CON JAMÓN SALCHICHAS CON PURÉ DE PATATAS YOGUR	JUDIAS PINTAS TORTILLA FRANCESA /PISTO FRUTA/LECHE	SOPA DE ESTRELLAS CROQUETAS/ENSALADA FRUTA/LECHE	CREMA DE CALABACIN LIMANDA CON ENSALADA MACEDONIA DE FRUTA	TALLARINES CON VERDURAS Y GAMBAS POLLO AL LIMÓN FLAN
Lunes 29	Martes 30	Miércoles	Jueves	Viernes
Kcal. 746 Prot. 33 Lip. 39 H.C. 63,3	Kcal. 637 Prot. 23 Lip. 25 H.C. 75,4	Kcal. Prot. Lip. H.C.	Kcal. Prot. Lip. H.C.	Kcal. Prot. Lip. H.C.
SOPA DE LETRAS FILETES RUSOS /PATATAS FRITAS FRUTA/LECHE	CREMA DE ZANAHORIA Y PATATA RABAS DE CALAMAR/ ENSALADA FRUTA/LECHE			



Menú de Comedor - APR 2024



Monday 1	Tuesday 2	Wednesday 3	Thursday 4	Friday 5
Kcal. Prot. Líp. H.C.	Kcal. 683 Prot. 21 Líp. 29 H.C. 77	Kcal. 806 Prot. 30 Líp. 48 H.C. 59	Kcal. 746 Prot. 26 Líp. 35 H.C. 80	Kcal. 790 Prot. 30 Líp. 35 H.C. 83
	LENTIL STEW SPANISH OMELETTE/GREEN PEPPERS FRUIT/MILK	BROCOLI WITH HAM PORK LOIN/ONION RINGS FRUIT/MILK	PAELLA BREADED CHICKEN FILLET/SALAD YOGHURT	SPAGHETTI WITH BACON LIMANDA/SALAD FRUIT/SALAD
Monday 8	Tuesday 9	Wednesday 10	Thursday 11	Friday 12
Kcal. 779 Prot. 31 Líp. 34 H.C. 84	Kcal. 624 Prot. 31 Líp. 21 H.C. 71	Kcal. 640 Prot. 23 Líp. 26 H.C. 75	Kcal. 650 Prot. 30 Líp. 23 H.C. 73	Kcal. 626 Prot. 13 Líp. 24 H.C. 83
CHICKEN SOUP MEATBALLS WITH POTATOES FRUIT/MILK	MUSHROOMS WITH HAM CHICKEN WITH VEGETABLE SAUCE FRUIT IN SYRUP	PASTA WITH TOMATO SAUCE AND CHEESE ROMANA HAKE /SALAD YOGHURT	WHITE BEANS STEW TURKEY FILLET/SALAD FRUIT/MILK	PUMPKIN CREAM TUNA PASTIES/SALAD FRUIT/MILK
Monday 15	Tuesday 16	Wednesday 17	Thursday 18	Friday 19
Kcal. 695 Prot. 24 Líp. 51 H.C. 33	Kcal. 636 Prot. 29 Líp. 21 H.C. 76	Kcal. 605 Prot. 24 Líp. 33 H.C. 48	Kcal. 806 Prot. 32 Líp. 37 H.C. 82	Kcal. 746 Prot. 19 Líp. 32 H.C. 93
SPINACH CREAM LEAN PORK WITH TOMATO SAUCE HOMEMADE CUSTARD	CHICKEN SOUP STEW WITH CHICPEAS, MEAT, SAUSAGES AND CABBAGGE FRUIT/MILK	GREEN BEANS WITH MAYONNAISE CHCKEN WITH POTATOES YOGHURT	FIDEUA SANT PETER FISH/SALAD FRUIT/MILK	RICE WITH TOMATO SAUCE FRIED EGGS/SAUSAGES FRUIT/MILK
Monday 22	Tuesday 23	Wednesday 24	Thursday 25	Friday 26
Kcal. 659 Prot. 26 Líp. 30 H.C. 67	Kcal. 638 Prot. 27 Líp. 31 H.C. 54	Kcal. 711 Prot. 24 Líp. 30 H.C. 83	Kcal. 669 Prot. 27 Líp. 35 H.C. 58	Kcal. 679 Prot. 27 Líp. 28 H.C. 77
PEAS WITH HAM SAUSAGES WITH MASHED POTATOES YOGHURT	KIDNEY BEANS STEW OMELETTE/TOMATO AND PEPPER SAUCE FRUIT/MILK	STAR SOUP HOMEMADE CROQUETTES/SALAD FRUIT/MILK	COURGETTE CREAM LIMANDA/SALAD FRUIT SALAD	NOODLES WITH VEGETABLES AND PRAWNS LEMON CHICKEN FLAN
Monday 29	Tuesday 30	Wednesday	Thursday	Friday
Kcal. 746 Prot. 33 Líp. 39 H.C. 63	Kcal. 637 Prot. 23 Líp. 25 H.C. 75	Kcal. Prot. Líp. H.C.	Kcal. Prot. Líp. H.C.	Kcal. Prot. Líp. H.C.
LETTER SOUP HAMGURGER WITH CHIPS FRUIT/MILK	CARROT AND POTATO CREAM SQUIS SLICES/SALAD FRUIT/MILK			



Cenas / Dinners - ABRIL 2024



Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
	Arroz blanco + Fletan al horno White rice/ baked fletan	Coliflor gratinada con queso + filete de pollo a la plancha Grated cauliflower with cheese/ grilled chicken fillet	Crema de calabacin + salmon a la plancha Courgette cream/grilled salmon	Guisantes con jamón + tortilla francesa Peas with ham/ omelette
Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
Crema de verduras + huevos revueltos Vegetable cream/scramble eggs	Ñoquis con salsa de tomate y atun Noquis with tomato sauce and tuna	Tortilla de espinacas + ensalada Spinach omelette/salad	Acelgas con patata y merluza al horno Chard with potatoes/baked hake	Pisto de verduras + hamburguesa a la plancha Tomato and pepper sauce/grilled hamburger
Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
Arroz + hamburguesa de merluza Rice/ hake hamgurger	Quinoa con verduras y pollo tacos qinoa with vegetables and chicken	Macarrones con salsa de calabaza y dorada al horno Macaroni with pumpkin sauce/ Baked golden	crema de guisantes + salchichas frescas de pollo Peas cream/ chicken sausages	Fajitas de verduras y pollo + ensalada Vegetable and chicken fajitas/salad
Lunes 22	Martes 23	Miércoles 24	Jueves 25	Viernes 26
arroz con verduras + albondigas de atun Rice with vegetables/ tunaballs	acelgas con patatas + Chuleta de sajonia Chard with potatoes/Pork chop	Crema de calabaza y batata + cinta de lomo adobada Pumpkin and sweet potato cream/ pork loin	ensalada al gusto + tortilla de patata Salad/ spanish omelette	sopa de verduras + varitas de merluza Vegetable soup/ fish finger
Lunes 29	Martes 30	Miércoles	Jueves	Viernes
salmon en papillote con verduras y tallarines de arroz Papillote salmon with vegetable /rice noodles	Sopa de fideos y nuggets caseros de pollo Chicken soup/homemade chicken finger			

El control de calidad de nuestro servicio de comedor está basado en el desarrollo de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos APPCC, desarrollado de acuerdo con la normativa establecida en la Directiva Europea 93/43 y R.D. 2207/95 de la Comunidad de Madrid, sobre comedores escolares. Se ha contratado una auditoría externa con la empresa Sistemas Integrales de Calidad, encargada de verificar la excelencia de todo el servicio de suministro, manipulación y distribución de alimentos elaborados en nuestras instalaciones, realizándose periódicos análisis de los alimentos, en bruto y elaborados, así como la valoración de los menús y las cenas recomendados para una correcta alimentación. Todo el sistema está supervisado por el servicio de Salud pública del Área V de la Comunidad de Madrid.