



COLEGIO SANTO ÁNGEL - ORENSE

NOVIEMBRE 2022

NO PESCADO



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

01		02	Kcal 545 Lip. 9	P. 21 H.C. 87	03	Kcal 847 Lip. 42	P. 30 H.C. 80	04	Kcal 582 Lip. 20	P. 30 H.C. 61
			- ARROZ CON VERDURAS - FILETE DE SAJONIA - GUISANTES Y ZANAHORIA - FRUTA FRESCA Y PAN			- POTAJE DE ALUBIAS - TORTILLA DE PATATAS - ENSALADA - FRUTA FRESCA Y PAN			- CREMA DE PUERROS - JAMONCITOS DE POLLO AL CHILDRÓN - LÁCTEO Y PAN	
07	Kcal 587 Lip. 16	P. 21 H.C. 84		08	Kcal 549 Lip. 15	P. 41 H.C. 58		09	Kcal 742 Lip. 19	P. 35 H.C. 96
	- MACARRONES GRATINADOS - HUEVOS REVUELTOS - FRUTA FRESCA Y PAN				- SOPA DE PICADILLO - LOMO A LA PLANCHA - PATATAS - FRUTA FRESCA Y PAN			10	Kcal 580 Lip. 12	P. 36 H.C. 74
					- ARROZ HORTELANO - JAMONCITOS DE POLLO AL LIMÓN CON PATATA Y ZANAHORIA - ENSALADA - LÁCTEO Y PAN			11	Kcal 756 Lip. 17	P. 27 H.C. 116
									- CREMA DE VERDURAS - PIZZA DE JAMÓN Y QUESO - LÁCTEO Y PAN	
14	Kcal 558 Lip. 18	P. 20 H.C. 77		15	Kcal 540 Lip. 18	P. 32 H.C. 54		16	Kcal 577 Lip. 10	P. 39 H.C. 77
	- SOPA DE AVE CON FIDEOS - ALBÓNDIGAS EN SALSA - ARROZ BLANCO - FRUTA FRESCA Y PAN				- COLIFLOR CON BECHAMEL - MAGRO ENCEBOLLADO - ENSALADA - GELATINA Y PAN			17	Kcal 591 Lip. 12	P. 27 H.C. 84
									- ENSALADA MIXTA - MACARRONES DE CARNE - FRUTA FRESCA Y PAN	
								18	Kcal 584 Lip. 23	P. 21 H.C. 66
									- SOPA DE PESCADO - TORTILLA DE CHORIZO - PIMIENTOS - LÁCTEO Y PAN	
21	Kcal 504 Lip. 8	P. 28 H.C. 73		22	Kcal 674 Lip. 20	P. 33 H.C. 83		23	Kcal 671 Lip. 19	P. 25 H.C. 98
	- CREMA DE CALABAZA - RAXO CON PATATAS - FRUTA FRESCA Y PAN				- ARROZ TRES DELICIAS - POLLO A LA PLANCHA - ENSALADA - FRUTA FRESCA Y PAN			24	Kcal 637 Lip. 15	P. 41 H.C. 77
									- ESPAGUETIS A LA CARBONARA - LOMO A LA PLANCHA - ENSALADA - FRUTA FRESCA Y PAN	
								25	Kcal 672 Lip. 20	P. 35 H.C. 80
									- PATATAS GUISADAS CON CHORIZO - POLLO EN SALSA - ENSALADA - LÁCTEO Y PAN	
28	Kcal 642 Lip. 12	P. 31 H.C. 94		29	Kcal 602 Lip. 16	P. 45 H.C. 66		30	Kcal 546 Lip. 7	P. 16 H.C. 94
	- ARROZ BLANCO CON TOMATE - MAGRO EN SU JUGO - FRUTA FRESCA Y PAN				- GARBANZOS GUISADOS - ESCALOPINES EN SALSA DE QUESO - FRUTA FRESCA Y PAN				- JUDÍAS VERDES REHOGADAS - PASTA NAPOLITANA - LÁCTEO Y PAN	

Todas nuestras salsas se elaboran en el centro. Nuestras ensaladas se compondrán de lechuga y diferentes complementos que irán variando a diario

ALIMENTOS CONSUMIDOS EN LA COMIDA

Arroz, pasta, patata o legumbre
Verduras
Carnes
Pescados
Huevo
Fruta
Lácteo

SUGERENCIA PARA LA CENA

Verduras u hortalizas crudas o cocinadas
Arroz, pasta o patata
Pescado o huevo
Carne o huevo
Pescado o carne
Lácteo o fruta
Fruta





Una alimentación sana, junto a una adecuada actividad física, es fundamental para nuestra calidad de vida.

Una alimentación comprometida con el cuidado del medio ambiente es básica para que generaciones futuras vivan en un entorno más limpio y sostenible.

Siempre que confías en Gastronomic hay detrás un equipo de personas formadas para que comas rico, saludable y de forma responsable.

www.cuidateycomesano.com



**SALUD Y NUTRICIÓN
A TU ALCANCE**

