

MENU MARZO 2024 (con sugerencias de cena) Margarita Fernández Pol - Jefe de cocina María Colomer Valiente - Dietista-nutricionista Col IB00005





Bank Holiday

4	5	6	7	8
ENSALADA VARIADA c/ FINGERS DE QUESO (Salsa César)	CRUDITÉS CON HUMMUS DE GARBANZOS	CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE (zanahoria, puerro, cebolla, patata) c/ PAN DE AJO Y AVELLANAS	PURÉ o GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS	ENSALADA VARIADA c/ NUECES
ARROZ A LA CUBANA	FIDEUÁ CIEGA DE PESCADO Y MARISCO	POLLO ASADO AL ROMERO	HAMBURGUESA DE TERNERA	POKE DE SALMON (maíz, edamame, zanahoria, aguacate) (Mayonesa de mango o Salsa de soia)
(salsa de tomate casera, huevo)	(ajo, tomate, cebolla, pimiento rojo, verde, rape, sepia, gamba)	PATATAS FRITAS	CUSCÚS SALTEADO CON VERDURAS	ARROZ BASMATI
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL c/ FRUTA FRESCA
Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:
Espirales con verduras y soja texturizada / Fruta	Sopa de pasta y tortilla de calabacín / Fruta	Ensalada variada y merluza con cebolla y patata / Fruta	Ensalada variada y tortilla de patata y cebolla / Fruta	Quesadillas variadas / Fruta
11	12	13	14	15
ENSALADA VARIADA c/ MANZANA Y PASAS (Salsa de mostaza y miel)	SOPA DE CALDO DE CARNE Y VERDURAS	PAELLA DE VERDURAS	ENSALADA PANZANELLA (tomates cherry, cebolla morada, crostones, aguacate, aceite de oliva, vinagre balsámico)	CREMA DE CALABAZA (calabaza, puerros, cebolla, patata) Y LENTEJA ROJA (Pipas de calabaza y sésamo)
GNOCCHI DE PATATA	TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA	BACALAO CON REBOZADO CASERO	COTTAGE PIE	ESTOFADO DE PAVO AL CURRY (leche de coco, curry, cúrcuma)
CON SALSA AL PESTO	ENSALADA VARIADA c/ ATÚN (Salsa de yogur y mango)	BRÓCOLI Y PATATA AL VAPOR	(ajo, cebolla, zanahoria, salsa worcestershire, carne picada de ternera, patata, nata, leche)	CHAMPIÑONES Y ARROZ INTEGRAL
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL c/ FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:
Arroz salteado con verduras y frutos secos / Fruta	Salteado de verduras con quínoa y pollo / Fruta	Ensalada variada y huevos revueltos con tostadas / Fruta	Cuscús con pimientos y garbanzos / Fruta	Pizza casera / Fruta
18	19	20	21	22
ENSALADA VARIADA c/ PAN DE AJO (Salsa de yogur)	ENSALADA DE PATATA ALEMANA (patata, cebolleta, pepinillos, huevo, mayonesa)	PURÉ o GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS	ARROZ INTEGRAL CON SALSA POMODORO (tomate, ajo, albahaca)	Menú internacional: MALLORCA
ESPAGUETIS INTEGRALES A LA BOLOÑESA VEGETAL	PALOMETA CON REBOZADO CASERO	HUEVOS ROTOS CON PATATAS	MERLUZA AL HORNO GRATINADA	COCA DE VERDURAS
(ajo, cebolla, zanahoria, pimientos, soja texturizada, tomate, aromàticos)	GUISANTES Y ZANAHORIA	ENSALADA tipo CÉSAR (lechuga, crostones, queso, salsa césar)	PATATA PANADERA Y CEBOLLA DULCE	FRITO MALLORQUÍN DE CORDERO Y POLLO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	CRESPELLS, ROBIOLS
Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:
Espirales de legumbre con verduras / Fruta	Ensalada variada y pavo a la plancha con arroz integral / Fruta	Sepia guisada con cebolla y pan tostado / Fruta	Ensalada variada y tortilla de patata y cebolla / Fruta	Poke bowl de salmón / Fruta
			28	

Easter Holidays



Todos los menús van acompañados de pan moreno, agua y una variedad de fruta de temporada a elegir.

La cocina elabora los menús con huevos ecológicos y pollo campero. Se utiliza aceite de oliva para cocinar y aliñar.

El pescado de los menús tiene el certificado MSC (Marine Stewardship Council) de pesca sostenible y las hortalizas y frutas, en la medida de las posibilidades, son de produccción local.



MENU MARZO 2024 (con sugerencias de cena) Margarita Fernández Pol - Jefe de cocina María Colomer Valiente - Dietista-nutricionista Col IBoooo5



MERIENDAS

NURSERY

MERIENDA A MEDIA MAÑANA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
LECHE SEMIDESNATAD	AY	LECHE SEMIDESNATADA Y		LECHE SEMIDESNATADA Y
GALLETAS MARÍA,	LECHE SEMIDESNATADA Y PAN	GALLETAS MARÍA,	LECHE SEMIDESNATADA Y PAN	GALLETAS MARÍA,
MALLORQUINAS o TORTIT	AS DE VARIADO CON ACEITE DE OLIVA	MALLORQUINAS o TORTITAS DE	VARIADO CON ACEITE DE OLIVA	MALLORQUINAS o TORTITAS DE
CEREALES		CEREALES		CEREALES

MERIENDA A MEDIA TARDE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
QUESO TROCEADO con PASAS o PAN VARIADO CON QUESO o QUESITO	YOGUR CON CEREALES DE MAÍZ o AVENA SIN AZÚCAR AÑADIDO	JAMÓN DULCE TROCEADO con PASAS o PAN VARIADO con ACEITE DE OLIVA Y JAMÓN DULCE	YOGUR con CEREALES DE MAÍZ o AVENA SIN AZÚCAR AÑADIDO	QUESO TROCEADO con PASAS o PAN VARIADO CON QUESO o QUESITO o PALITOS DE PAN CON QUESITO

HAY FRUTA VARIADA EN LA CLASE QUE LOS NIÑOS PUEDEN TOMAR A LO LARGO DEL DÍA

RECEPTION 1 y 2

MERIENDA A MEDIA MAÑANA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
LECHE SEMIDESNATADA Y GALLETAS MARÍA,	LECHE SEMIDESNATADA Y PAN	LECHE SEMIDESNATADA Y GALLETAS MARÍA,	LECHE SEMIDESNATADA Y PAN	LECHE SEMIDESNATADA Y GALLETAS MARÍA,
MALLORQUINAS o TORTITAS DE	VARIADO CON ACEITE DE OLIVA	MALLORQUINAS o TORTITAS DE	VARIADO CON ACEITE DE OLIVA	MALLORQUINAS o TORTITAS DE
CEREALES		CEREALES		CEREALES

MERIENDA A MEDIA TARDE

PARA LA TARDE LOS NIÑOS TRAEN DE CASA UNA MERIENDA SANA. RECORDAD QUE LOS MARTES Y JUEVES SON DÍAS DE FRUTA.

YEAR 1 - YEAR 2

TANTO PARA LA MERIENDA DE LA MAÑANA COMO PARA LA DE LA TARDE LOS NIÑOS TRAEN DE CASA UNA MERIENDA SANA. RECORDAD QUE LOS MARTES Y JUEVES SON DÍAS DE FRUTA.

YEAR 3 - DP2

LOS NIÑOS TRAEN DE CASA UNA MERIENDA SANA SÓLO PARA LA MERIENDA DE LA MAÑANA. RECORDAD QUE LOS MARTES Y JUEVES SON DÍAS DE FRUTA.

	Nursery	Reception	Nursery	
Información Nutricional	Mañana	Mañana	Tarde	
Energía	193,0/791,3	216,5/ 887,7	195,56/ 801,8	Kcal/Kj
Grasas	7,87	8,67	4,04	g
de las cuales, saturadas	4,17	4,67	2,22	g
Hidratos de carbono	22,63	24,93	34,64	g
de los cuales, azúcares	10,50	12,80	24,42	g
Proteína	7,70	8,47	7,54	g
Sal	0,23	0,27	0,50	g
Fibra	1,33	1,33	4,46	g

TEL: (0034) 971 605 008 FAX: (0034) 971 226 158