

Enero 2025



COLEGIO PÚBLICO DE HURCHILLO

Infantil y Primaria
MES DE LA PASTA

GLOBAL PLAN
FOOD SERVICE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Todos los jueves el menú se servirá con pan integral.</p>	<p>Si se añade vinagre a la ensalada contendrá sulfitos</p>	<p>1</p> <p>FIESTA</p>	<p>2</p> <p>FIESTA</p>	<p>3</p> <p>FIESTA</p>
<p>6</p> <p>FIESTA</p>	<p>7</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Nuggets de pollo</p> <p>Ensalada Murciana (tom, atún, ac. negra)</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>Cena: Alcachofas salteadas y cuscus con especias. Fruta. 858.75 KC 18.01 PR 128.75 HC 28.46 LP 4.78 GS</p>	<p>8</p> <p>Lentejas ECO con calabaza</p> <p>Tortilla con calabacín</p> <p>Ensalada lechuga, remolacha y tomate</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>Cena: Crema de zanahoria y magro en salsa. Fruta. 680.80 KC 30.90 PR 81.84 HC 20.81 LP 4.14 GS</p>	<p>9</p> <p>Macarrones al pomodoro</p> <p>Merluza con pisto casero</p> <p>Ensalada Verde (lechuga, pepino, olivas)</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>Cena: Tortilla con queso y coliflor al vapor. Fruta. 721.46 KC 14.57 PR 104.12 HC 15.09 LP 2.40 GS</p>	<p>10</p> <p>Crema de legumbres</p> <p>Magro en salsa</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y maíz</p> <p>Yogur</p> <p>Cena: Parrillada de verduras y pollo al horno. Fruta. 693.08 KC 49.50 PR 47.01 HC 24.03 LP 7.40 GS</p>
<p>13</p> <p>Fideuá de pescado</p> <p>Entremeses variados</p> <p>Ensalada huerta (lech, pepino, zanah)</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>Cena: Crema de boniato y pechuga de pollo a la plancha. Fruta. 829.11 KC 38.08 PR 96.93 HC 30.02 LP 9.95 GS</p>	<p>14</p> <p>Alubias estofadas</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada lechuga, remol. y aceit.</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>Cena: Bacalao con salsa de tomate y arroz blanco. Fruta. 721.62 KC 30.00 PR 52.20 HC 25.66 LP 5.06 GS</p>	<p>15</p> <p>Paella alicantina</p> <p>Tilapia encebollada</p> <p>Ensalada de lechuga, zanah. y lomb.</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>Cena: Pure de patata con zanahoria y ternera al horno. Fruta. 802.90 KC 40.77 PR 112.70 HC 19.46 LP 4.10 GS</p>	<p>16</p> <p>DÍA INTERNACIONAL DE LA CROQUETA</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Lomo adobado con calabaza</p> <p>Ensalada lechuga, tomate y pepino</p> <p>Yogur</p> <p>462.64 KC 18.54 PR 46.76 HC 16.92 LP 7.00 GS</p>	<p>17</p> <p>Sopa de cocido</p> <p>Cocido casero Don Paco</p> <p>Ensalada lechuga, remol. y brotes soja</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>Cena: Arroz con verduras y huevos al plato. Fruta. 821.27 KC 54.96 PR 84.93 HC 25.94 LP 6.91 GS</p>
<p>20</p> <p>Hervido valenciano</p> <p>Lomo fresco con menestra</p> <p>Ensalada de lech, espárragos, lombarda</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>Cena: Revuelto de puerro y berenjena rellena de carne. Fruta. 672.50 KC 19.82 PR 59.44 HC 36.57 LP 10.75 GS</p>	<p>21</p> <p>DÍA INTERNACIONAL DEL ABRAZO</p> <p>Coditos a la Toscana</p> <p>Ventresca con calabacín</p> <p>Ensalada lechuga, zanah y brotes soja</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>773.45 KC 15.43 PR 95.41 HC 23.60 LP 6.33 GS</p>	<p>22</p> <p>Potaje de garbanzos</p> <p>Tortilla con pavo</p> <p>Ensalada lechuga, pepino y maíz</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>Cena: Hervido con judías verde y lubina al vapor. Fruta. 694.47 KC 28.93 PR 83.50 HC 22.82 LP 3.95 GS</p>	<p>23</p> <p>Guisado marinero</p> <p>Pollo a la cazuela</p> <p>Ensalada de lech, zanah, remolacha</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>Cena: Quinoa salteada con ternera a la plancha. Fruta. 573.64 KC 27.52 PR 64.44 HC 20.50 LP 4.20 GS</p>	<p>24</p> <p>Olleta alicantina ECO</p> <p>Hamburguesa con ketchup</p> <p>Ensalada de lechuga, aceit y lombarda</p> <p>Yogur</p> <p>Cena: Dorada asada al limón con calabaza al horno. Fruta. 700.68 KC 38.20 PR 65.05 HC 23.58 LP 4.27 GS</p>
<p>27</p> <p>Lentejas castellanas</p> <p>Tortilla con queso</p> <p>Ensalada siciliana (lech, tom, olivas)</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>Cena: Gallineta al papillot con zanahorias. Fruta. 735.78 KC 34.85 PR 83.38 HC 24.59 LP 6.56 GS</p>	<p>28</p> <p>Espaguetis al pesto rojo</p> <p>Merluza con zanahoria salteada</p> <p>Ensalada lechuga, remolacha y espárr.</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>Cena: Salmón con patata al horno. Yogur. 683.02 KC 25.57 PR 103.90 HC 15.88 LP 3.14 GS</p>	<p>29</p> <p>Alubias a la jardinera</p> <p>Pollo a la italiana</p> <p>Ensalada de lechuga, brotes soja y maíz</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>Cena: Hamburguesa a la plancha y verduras al vapor. Fruta. 706.66 KC 38.74 PR 53.48 HC 21.51 LP 4.69 GS</p>	<p>30</p> <p>Arroz 3 delicias (pavo, tort, guis)</p> <p>Varitas de merluza</p> <p>Ensalada de lech, zanah. y aceitunas</p> <p>Yogur</p> <p>Cena: Boniato al horno y pavo a la plancha. Fruta. 796.58 KC 25.55 PR 102.50 HC 30.40 LP 6.36 GS</p>	<p>31</p> <p>DÍA DE SANTIAGO</p> <p>Sopa castellana</p> <p>Empanada gallega</p> <p>Ensalada de lechuga, remol. y pepino</p> <p>Tarta de Santiago y fruta</p> <p>737.78 KC 34.43 PR 81.57 HC 21.83 LP 5.78 GS</p>

ECO: Legumbres procedentes de cultivo ecológico

Fruta del tiempo: ciruela, plátano, manzana, kiwi, mandarina, naranja y pera.

Alérgenos de declaración obligatoria.

