

# C. P. de Infantil y Primaria “El Parque”

Avda El Florán s/n  
33960 Blimea (ASTURIAS)  
Teléfono/Fax: 985 67 00 86

## Octubre 2018

Menús elaborados de acuerdo a la Estrategia NAOS y el Programa Perseo

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
EQUIPO 1	<b>1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta con tomate</li> <li>Carne guisada con ensalada.</li> <li>Fruta.</li> </ul>	<b>2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lentejas estofadas.</li> <li>Trucha con jamón y ensalada.</li> <li>Fruta.</li> </ul>	<b>3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de fideos.</li> <li>Escalope de pollo con ensalada.</li> <li>Fruta.</li> </ul>	<b>4</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Puré de verduras.</li> <li>Fritos de pescado y ensalada.</li> <li>Fruta.</li> </ul>	<b>5</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fréjoles con tomate.</li> <li>Tortilla de bonito.</li> <li>Fruta.</li> </ul>
EQUIPO 2	<b>8</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de pollo y fideos.</li> <li>Lacón con cachelos.</li> <li>Ensalada.</li> <li>Fruta.</li> </ul>	<b>9</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Negritos con arroz.</li> <li>Empanadillas de bonito y ensalada de tomate.</li> <li>Yogur.</li> </ul>	<b>10</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verduras.</li> <li>Tortilla con ensalada.</li> <li>Fruta.</li> </ul>	<b>11</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz con tomate.</li> <li>Carne asada con guarnición</li> <li>Fruta.</li> </ul>	<b>12</b> <b>Festivo</b>
EQUIPO 3	<b>15</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Marmitako.</li> <li>Pollo asado y ensalada.</li> <li>Fruta.</li> </ul>	<b>16</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta con tomate.</li> <li>Pescado con ensalada.</li> <li>Fruta.</li> </ul>	<b>17</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabes canela estofadas.</li> <li>Huevos con pisto y jamón.</li> <li>Yogur.</li> </ul>	<b>18</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Puré de calabacín.</li> <li>Salmón al horno con guarnición.</li> <li>Fruta.</li> </ul>	<b>19</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz con tomate.</li> <li>Albóndigas en salsa.</li> <li>Fruta.</li> </ul>
EQUIPO 4	<b>22</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de calabaza.</li> <li>Bacalao en salsa.</li> <li>Fruta.</li> </ul>	<b>23</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz campesina.</li> <li>Carne guisada con guarnición.</li> <li>Fruta.</li> </ul>	<b>24</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cocido de repollo</li> <li>Tortilla española con ensalada</li> <li>fruta</li> </ul>	<b>25</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa.</li> <li>Cocido garbanzos.</li> <li>Ensalada mixta.</li> <li>Fruta.</li> </ul>	<b>26</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta con Tomate.</li> <li>Merluza a la romana. con ensalada.</li> <li>Yogur.</li> </ul>
EQUIPO 1	<b>29</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pote asturiano.</li> <li>Ensalada mixta</li> <li>Fruta.</li> </ul>	<b>30</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz con pollo.</li> <li>Huevos rellenos de bonito.</li> <li>Yogur.</li> </ul>	<b>31</b> <b>No lectivo</b>	<b>1</b> <b>Festivo</b>	<b>2</b> <b>No lectivo</b>

- Fruta del tiempo (pera, manzana, mandarina, naranja, plátano, kiwi, fresas) en función de la temporada y maduración.
- Bebida de acompañamiento se pone agua mineral y un vaso de leche como complemento a los niños que lo demanden.
- Pan todos los días. El aceite utilizado en cocina es de oliva virgen extra y la sal yodada.

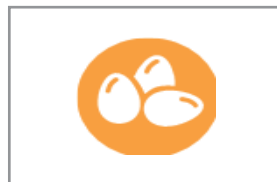
En cumplimiento del Reglamento UE N°1169/2011 sobre la información alimentaria ofrecida al consumidor, este comedor informa que en las comidas ofrecidas a los niños pueden encontrarse los siguientes alérgenos



GLUTEN



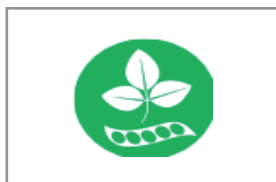
CRUSTACEOS



HUEVOS



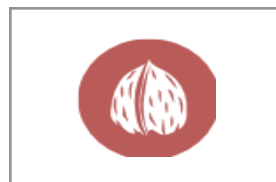
PESCADO



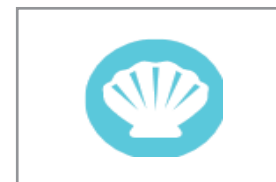
SOJA



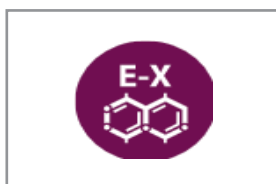
LACTEOS



FRUTOS CASCARA



CRUSTACEOS



DIOXIDO DE ASUFRE Y SULFITOS



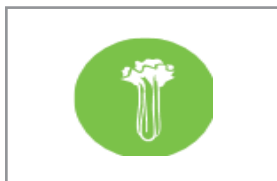
CACAHUTES



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



APIO



ALTRAMUCES