

# MENÚ KINDERGARTEN

## SEPTIEMBRE 2023

				VIERNES 1
LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
<p>Crema castellana</p> <p>Coditos con tomate y jamón</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Pescado a la portuguesa con papas sancochadas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Potaje de lentejas</p> <p>Tortilla española con ensalada</p> <p>Yogur</p>	<p>Crema de berros</p> <p>Paella mixta</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Pollo deshuesado con papas al ajillo</p> <p>Fruta de temporada</p>
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
<p>Puré de rancho canario</p> <p>Arroz 4 delicias (jamón, huevo, zanahoria y pechuga de pollo)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Crema de calabacín y verduras</p> <p>Taquitos de carne con papas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Puré de acelgas</p> <p>Pescado con mojo verde y papas</p> <p>Yogur</p>	<p>Crema de espinacas</p> <p>Espaguetis con salsa de tomate y jamón</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Puré de calabaza</p> <p>Estofado de pollo al tomillo con verdura y papas dado</p> <p>Fruta de temporada</p>
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
<p>Puré de judías</p> <p>Pescado con alioli y ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Crema de coliflor y calabaza</p> <p>Pasta con tomate natural y carne</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo a la cazadora con papas fritas</p> <p>Yogur</p>	<p>Crema de brócoli y puerros</p> <p>Hamburguesa con calabaza en salsa y arroz blanco</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Puré de garbanzos</p> <p>Tortilla de papas con tomates aliñados</p> <p>Fruta de temporada</p>

## INFORMACIÓN A LAS FAMILIAS DEL COLEGIO HEIDELBERG

Los menús que figuran en el Plan de minutas son confeccionados por el personal de cocina de "BOANVA" en la cocina del Colegio. En el diseño de los mismos participa la Comisión de Comedor del Centro, integrada por una representación de la A.M.P.A.A., del personal del Colegio y de "BOANVA".

Los potajes, purés y cremas incorporan **legumbres** habitualmente.

Las salsas que complementan los menús programados son caseras (incluida la de tomate).

Todos los preparados alimenticios son elaborados en el Colegio, incluidas las croquetas los tacos crujientes de pollo, las albóndigas y las hamburguesas, salvo las salchichas y los canelones.

El aceite que se emplea para todas las producciones es **de oliva**.

Todos los menús incorporan, además, **ensalada variada**, como opción a elegir por los alumnos.

El **pescado** que se sirve en los menús es, exclusivamente, fogonero, merluza, fula de altura, lenguado, peto o atún.

Las **sopas** siempre contienen verduras variadas, garbanzos, carne de ternera y de pollo.

**Como es habitual, todos aquellos padres que tengan interés en comprobar la elaboración y el estado de los menús que se sirven a sus hijos, pueden hacerlo sin coste alguno.**

