

Menú 1-3 años

COLEGIO SANTA RITA

NOVIEMBRE 2025

EDUCA				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
03	04	05	06	07
Patatas estofadas con verduras	Lentejas campesinas	Crema de calabaza y zanahoria	Alubias blancas con quinoa	Macarrones ecológicos con tomate
Albóndigas de ternera con verduritas	Merluza en salsa verde	Escalope de pollo al ajillo	Tortilla francesa	Gallo en salsa de puerros
			·	
Fruta fresca y pan integral	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan	Yogur natural y pan	Fruta fresca y pan integral
10	11	12	13	14
Arroz con verduras	Lentejas campesinas	Crema de calabacín y zanahoria	Garbanzos con patatas y calabaza	Macarrones integrales con verduras
Tortilla de patata y cebolla	Caballa en salsa de zanahorias	Jamoncitos de pollo al horno con finas hierbas	Merluza en salsa de puerros	Filete de cerdo a la plancha
		-		Patatas dado
Yogur natural y pan integral	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral
17	18	1G	20	21
Judías verdes con patatas salteadas	Alubias blancas estofadas	Pasta integral con tomate	Sopa de cocido	Crema parmentiere
Magro de cerdo con tomate	Tortilla francesa	Salmón al papillote	Cocido completo	Merluza con patata, tomate y cebolla
Fruta fresca y pan integral	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan	Yogur natural y pan	Fruta fresca y pan integral
24	25	26	27	28
Brócoli a la gallega	Arroz con verduras	Lente jas con quinoa	Macarrones salteados con champiñones	Garbanzos con patatas
Tortilla de patata y cebolla	Hamburguesa a la plancha	Merluza en salsa de pimientos	Escalope de pollo al horno	Caballa a la bilbaína
				·
Fruta fresca y pan integral	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan	Yogur natural y pan integral
01	02	03	04	05
	11			
		111111		

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible



¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana! Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.



¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.



02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.



RECOMENDADOR DE CENAS











Listado de alérgenos por plato para el Menú Menú 1-3 años					Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.													
Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	ГЕСНЕ	ниело	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁŒOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	wros	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Menú 1-3 años	Semana 1	Lunes	Primero Segundo	Patatas estofadas con verduras Albóndigas de ternera con verduritas	0		3						9					14
			Guarnición	Lontoine composines	0													
		Martes	Primero	Lentejas campesinas Merluza en salsa verde	U			4										
			Segundo Guarnición	Mertuza eri satsa verde				•										
		Miércoles	Primero	Crema de calabaza y zanahoria														
			Segundo	Escalope de pollo al ajillo														
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Alubias blancas con quinoa														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	- Management and femines and towards														
		Viernes	Primero	Macarrones ecológicos con tomate	0			4					9		O			
			Segundo	Gallo en salsa de puerros				4										
	Semana 2	Lunes	Guarnición Primero	- Arroz con verduras														14
			Segundo	Tortilla de patata y cebolla			3											
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Lentejas campesinas	0													
			Segundo	Caballa en salsa de zanahorias				4										
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema de calabacín y zanahoria														
			Segundo	Jamoncitos de pollo al horno con finas hierb														
		lumina	Guarnición	Garbanzos con patatas y calabaza														
		Jueves	Primero Segundo	Garbanzos con patatas y calabaza Merluza en salsa de puerros				4										
			Guarnición	- Mertuza err satsa de puerros														
		Viernes	Primero	Macarrones integrales con verduras														
		VICITICS	Segundo	Filete de cerdo a la plancha														
			Guarnición	Patatas dado														
	Semana 3	Lunes	Primero	Judías verdes con patatas salteadas														
			Segundo	Magro de cerdo con tomate														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias blancas estofadas			3											
			Segundo	Tortilla francesa			U											
		Miáradas	Guarnición	Pasta integral con tomate	•								9		0			
		Miércoles	Primero Segundo	Salmón al papillote	•			4					•		w			
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Lentejas con arroz	0													
			Segundo	Jamoncitos de pollo al limón														14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Crema parmentiere														
			Segundo	Merluza con patata, tomate y cebolla				4										
			Guarnición	- Présoli a la gallaga														•
	Semana 4	Lunes	Primero	Brócoli a la gallega			•											14
			Segundo Guarnición	Tortilla de patata y cebolla			3											
		Martes	Primero	- Arroz con verduras														14
			Segundo	Hamburguesa a la plancha	0		3						9					14
			Guarnición															
		Miércoles	Primero	Lentejas con quinoa	0													
			Segundo	Merluza en salsa de pimientos				4										14
			Guarnición	Management called the same through	0								9		•			
		Jueves	Primero	Macarrones salteados con champiñones Escalope de pollo al horno	T								U		W			
			Segundo Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Garbanzos con patatas														
			Segundo	Caballa a la bilbaína				4										14
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Judías verdes con patatas salteadas	_			_					_		_			
			Segundo	Estofado de ternera con champiñones														14
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias blancas estofadas														
			Segundo	Merluza a la vizcaína				4										14
			Guarnición	Cutan da marara de la selección														
		Miércoles	Primero	Guiso de patatas y hortalizas frescas Estofado de pollo al curry											•			
			Segundo Guarnición	-											•			
		Jueves	Primero	Lentejas a la hortelana	0													
		000103	Segundo	Tortilla francesa			3											
	alutani Fruta fracca	no contiene alérgen		leche; -Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.														
Pan blanco/integral:	giuteri; rruta iresta.	no conciene alei geni	3-4-4/1 11-18(-10-11															

Listado de alérgenos por plato para el Menú Menú 1-3 años

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	ГЕСНЕ	ниело	PESCADO	WOLUSCOS	CRUSTÁŒOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate														
			Segundo	Bacalao al horno				4										
			Guarnición	-														