

ENERO | COLEGIO SANTA GEMA

	Lunes DIA 5	Martes DIA 6	Miercoles DIA 7	Jueves DIA 8	Viernes DIA 9
Primer Plato				ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) (1, 7, T3, T6, T10)	PAELLA MARINERA (rape y gambitas) (2, 4, 9, 12, 14, T2, T4)
Opción 2	<i>Festivo</i>	<i>Festivo</i>	<i>Festivo</i>	MAC & CHEESE (coditos gratinados con queso) (1, 7, T3, T6, T10)	ARROZ CINCO DELICIAS (maíz, pimiento rojo, cebolla, guisantes y zanahoria)
Segundo Plato				HUEVOS A LA VILLAROY (1, 3, 6, 7, T2, T4, T9, T10, T14)	ABADEJO AL HORNO (cebolla y tomate natural) (4)
Guarnición				GUISETES SALTEADOS	ENSALADA DE HOJA DE ROBLE, PEPINO Y MAIZ
Postre				YOGURES DE SABORES (7)	FRUTA DE TEMPORADA



- | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gluten
(1) | Crustáceos
(2) | Huevo
(3) | Pescado
(4) | Cacahuete
(5) | Soja
(6) | Leche
(7) | Frutos secos
(8) | Apio
(9) | Mostaza
(10) | Sésamo
(11) | Sulfitos
(12) | Altramuces
(13) | Moluscos
(14) |

ENERO | COLEGIO SANTA GEMA

	Lunes DIA 12	Martes DIA 13	Miercoles DIA 14	Jueves DIA 15	Viernes DIA 16
Primer Plato	ESPAGUETIS A LA CARBONARA (con crema de leche y beicon) (1, 7, T3, T6, T10)	CREMA DE VERDURAS (12)	FABADA ASTURIANA	SOPA DE COCIDO (1, 3, 12, T6, T10)	RISOTTO DE SETAS Y CALABAZA (7, 9, T3)
Opción 2	RAVIOLIS A LA NAPOLITANA (1, 3, 6, 7, T3)	JUDÍA VERDE CON PATATAS AL VAPOR (12)	GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN		ARROZ SALTEADO CON VERDURITAS (cebolla, puerro, judía verde, zanahoria y champiñones)
Segundo Plato	POLLO AL HORNO	LOMO CON SALSA DE QUESOS (7, T3)	SAJMÓN A LA PLANCHA (4)	COCIDO MADRILEÑO (garbanzos, ternera, pollo, chorizo y morcilla) (12)	HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA (12)
Guarnición	ENSALADA DE LECHUGA ROMANA, MAÍZ Y REMOLACHA	BONIATO AL HORNO	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ		PATATAS FRITAS
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	YOGURES DE SABORES (7)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGURES DE SABORES (7)



- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------|---|----------------------------|---|-----------------------|---|-------------------------|---|---------------------------|--|----------------------|---|-----------------------|---|------------------------------|---|----------------------|---|--------------------------|---|-------------------------|---|---------------------------|---|-----------------------------|---|---------------------------|
|  | Gluten
(1) |  | Crustáceos
(2) |  | Huevo
(3) |  | Pescado
(4) |  | Cacahuete
(5) |  | Soja
(6) |  | Leche
(7) |  | Frutos secos
(8) |  | Apio
(9) |  | Mostaza
(10) |  | Sésamo
(11) |  | Sulfitos
(12) |  | Altramuces
(13) |  | Moluscos
(14) |
|---|------------------------|---|----------------------------|---|-----------------------|---|-------------------------|---|---------------------------|--|----------------------|---|-----------------------|---|------------------------------|---|----------------------|---|--------------------------|---|-------------------------|---|---------------------------|---|-----------------------------|---|---------------------------|

	Lunes DIA 19	Martes DIA 20	Miercoles DIA 21	Jueves DIA 22	Viernes DIA 23
Primer Plato	LENTEJAS ESTOFADAS CON CHORIZO (T1)	PAELLA DE VERDURAS (judía verde, champiñones, zanahorias y guisantes)	SOPA CASERA DE AVE Y VERDURAS CON PISTONES (1, 3, 9, 12, T6, T10)	CREMA DE ZANAHORIAS (12)	GUISO DE ALUBIAS
Opción 2	CREMA DE COLIFLOR (con cebolla caramelizada) (12)	ARROZ A LA CAZUELA CON COSTILLA, VERDURAS I GUISESANTES	MACARRONES CON CHORIZO (1, T6, T10)	BRÓCOLI GRATINADO (7, T3)	LENTEJAS, PATATAS Y ZANAHORIAS ALIÑADOS CON ACEITE DE OLIVA (12, T1)
Segundo Plato	POLLO A LAS FINAS HIERBAS (9)	TORTILLA DE PATATAS (3, 12)	PESCADO FRESCO DE MERCADO (4)	RAGOUT DE TERNERA	MERLUZA AL HORNO (4)
Guarnición	ENSALADA DE HOJAS VARIADAS, ZANAHORIA Y MAIZ	TOMATE ALIÑADO	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	ARROZ SALTEADO	ENSALADA DE HOJA DE ROBLE, PEPINO Y TOMATE
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	YOGURES DE SABORES (7)	FRUTA DE TEMPORADA	YOGURES DE SABORES (7)	FRUTA DE TEMPORADA



ENERO | COLEGIO SANTA GEMA

	Lunes DIA 26	Martes DIA 27	Miercoles DIA 28	Jueves DIA 29	Viernes DIA 30
Primer Plato	CREMA DE CALABAZA (12)	ESPAQUETIS A LA BOLOÑESA (salsa de tomate CASERA y carne picada) (1, 12, T3, T6, T10)	CREMA DE VERDURAS (12)	SOPA DE COCIDO (1, 3, 12, T6, T10)	ARROZ SALTEADO CON SALSA TERIYAKI (1, 6)
Opción 2	BRÓCOLI CON PATATAS HERVIDAS (12)	FARFALLE CON CREMA DE CHAMPIÑONES (1, 7, T6, T10)	JUDÍA VERDE CON PATATAS AL VAPOR (12)		ARROZ A BANDA CON CALAMAR (fumet casero) (2, 4, 9, 14, T4)
Segundo Plato	ALBÓNDIGAS MIXTAS (cerdo y ternera) CON SALSA DE TOMATE	MERLUZA A LA ANDALUZA (frito con harina) (1, 4)	POLLO AL CURRY (T1, T10)	COCIDO MADRILEÑO (garbanzos, ternera, pollo, chorizo y morcilla) (12)	CROQUETAS DE JAMÓN (1, 3, 7, T2, T3, T4, T6, T9, T14)
Guarnición	PATATAS FRITAS	ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS	ARROZ BLANCO		ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	YOGURES DE SABORES (7)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGURES DE SABORES (7)

