

ACTIVIDADES TEMÁTICAS MENSUALES : DEPARTAMENTO EDUCACIÓN

TALLERES EDUCACIÓN INFANTIL

La Comunidad de Madrid.
Día Internacional de las Familias.

TALLERES EDUCACIÓN PRIMARIA

Día Internacional del reciclaje.
Día Mundial del Acoso Escolar.
Gymkana despedida del trimestre.

Sugerencias para cenar.

Lunes 1 Festivo.	Martes 2 Festivo.	Miércoles 3 Ensalada y Pescado	Jueves 4 Arroz y Huevo	Viernes 5 Verdura y Ave
Lunes 8 Verdura y Pescado	Martes 9 Pasta (sin gluten) y Huevo	Miércoles 10 Ensalada y Ave	Jueves 11 Pescado y Ensalada	Viernes 12 Verdura y Ternera
Lunes 15 FESTIVO MAD CAPITAL	Martes 16 Arroz y Pescado	Miércoles 17 Verdura y Huevo	Jueves 18 Ensalada y Conejo	Viernes 19 Ensalada y Pescado
Lunes 22 Verduras y Huevo	Martes 23 Ensalada y Pescado	Miércoles 24 Verdura y Ternera	Jueves 25 Arroz y Pescado	Viernes 26 Ave y Patatas
Lunes 29 Ensalada y Pescado	Martes 30 Verdura y Ave	Miércoles 31 Ensalada y Pescado		

Sugerencias para desayunar.

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón.	Cereal Pan, cereales y galletas.	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria.	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana. Mermelada y/o miel: 2 veces en semana. Bollería: 1 vez por semana.
--	-------------------------------------	--	---

Sugerencias para merendar.

Lácteo y/o fruta: Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo.
Otros: Embutidos variados, fiambres de magro, etc. Cereales: Pan, galletas, cereales, etc.

Promedio diario.

Fibra vegetal	Coolesterol	AGS	AGM	AGP	Calcio	Hierro	Sodio	Vit. A	Vit. B	1 Vit. B2	Ácido Fólico	Vit. C
10.5	126	7.3	16	3.9	194	5.3	975	522	0.41	0.46	135	48.3

Promedio diario de ingesta de micronutrientes.



secoe®

ALIMENTANDO SU FUTURO

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



MAYO 2017

Mi familia



Según Reglamento 1169/2011 de información alimentaria facilitada al consumidor, se deberá informar sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información quedará reflejada en nuestros "Menús de Alergias alimentarias". Para cualquier otra información sobre alérgenos, póngase en contacto con nuestras Oficinas Centrales de SECOE, SL

C/ Playa de Benicasim, 9 / 28660 Boadilla del Monte / Madrid
T. 91 632 45 74 / F. 91 032 13 55 / info@secoe.es / www.secoe.es

Menú confeccionado por el Departamento de Nutrición de SECOE: Elaborados por una Dietista-Nutricionista (M. LOZANO) y una Diplomada en Dietética y Nutrición con Licenciatura en Tecnología de los Alimentos (M.JIMENEZ) R.S. 26.00012504/M

Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
<p>1 Festivo.</p> <p>2</p> <p>P</p>	<p>1 Festivo.</p> <p>2</p> <p>P</p>	<p>1 Espaguetis (sin gluten) a la napolitana.</p> <p>2 Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate.</p> <p>P Pera.</p>	<p>1 Puré de verduras frescas. (Acelgas, zanahoria, patatas y apio)</p> <p>2 Bacalao a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria.</p> <p>P Manzana.</p>	<p>1 Sopa de fideos (sin gluten)</p> <p>2 Garbanzos, carne de ternera y de pollo, zanahoria y patata.</p> <p>P Yogurt.</p>
Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
<p>1 Coditos (sin gluten) con salsa de tomate.</p> <p>2 Huevos cocidos con pisto manchego.</p> <p>P Pera.</p>	<p>1 Patatas a la riojana.</p> <p>2 Estofado de pavo con salsa rubia.</p> <p>P Plátano.</p>	<p>1 Arroz tres delicias.</p> <p>2 Filete de merluza con ensalada de lechuga y tomate.</p> <p>P Melón.</p>	<p>1 Crema de calabacín. (patata y calabacín)</p> <p>2 Albóndigas de ternera en salsa jardinera.</p> <p>P Manzana.</p>	<p>1 Garbanzos guisados.</p> <p>2 Calamares a la plancha con ensalada de lechuga y tomate.</p> <p>P Helado (sin gluten).</p>
Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
<p>1 FESTIVO MADRID CAPITAL</p> <p>2</p> <p>P</p>	<p>1 Judías verdes rehogadas.</p> <p>2 Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y tomate.</p> <p>P Manzana.</p>	<p>1 Sopa de pescado con lluvia. (sin gluten).</p> <p>2 Hamburguesa de ternera en salsa jardinera.</p> <p>P Sandía.</p>	<p>1 Judías pintas estofadas.</p> <p>2 Merluza a la plancha con ensalada de lechuga y tomate.</p> <p>P Plátano.</p>	<p>1 Arroz con salsa de tomate.</p> <p>2 Pollo asado con champiñón, zanahoria y patata.</p> <p>P Yogurt.</p>
Lunes 22	Martes 23	Miércoles 24	Jueves 25	Viernes 26
<p>1 Macarrones (sin gluten) a la boloñesa.</p> <p>2 Calamares a la plancha con ensalada de lechuga y tomate.</p> <p>P Pera.</p>	<p>1 Sopa de fideos (sin gluten)</p> <p>2 Garbanzos, carne de ternera y de pollo, zanahoria y patata.</p> <p>P Plátano.</p>	<p>1 Marmita de sepia.</p> <p>2 Pechugas de pollo con salsa rubia.</p> <p>P Melón.</p>	<p>1 Arroz con salchichas y chorizo.</p> <p>2 Revuelto de huevo con jamón york y ensalada de lechuga.</p> <p>P Manzana.</p>	<p>1 Crema de calabaza y zanahoria.</p> <p>2 Bacalao en salsa verde.</p> <p>P Helado (sin gluten).</p>
Lunes 29	Martes 30	Miércoles 31	Todos los menús irán acompañados de agua y pan.	
<p>1 Sopa de estrellas (sin gluten) con pollo y huevo.</p> <p>2 Estofado de pavo con verduras.</p> <p>P Sandía.</p>	<p>1 Lentejas con chorizo.</p> <p>2 Merluza a la plancha con ensalada de lechuga.</p> <p>P Manzana.</p>	<p>1 Menestra de verduras rehogada.</p> <p>2 Hamburguesa de ternera al horno con tomate y pimientos.</p> <p>P Plátano.</p>		