

Todos nuestros menús siguen las recomendaciones marcadas por la estrategia NAOS



En el año 2005 se puso en marcha la Estrategia **NAOS (Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad)** desde el Ministerio de Sanidad y Consumo, a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), con el objetivo de sensibilizar a la población del problema que la obesidad representa para la salud, y de impulsar todas las iniciativas que contribuyan a lograr que los ciudadanos, y especialmente los niños y los jóvenes, adopten hábitos de vida saludables, principalmente a través de una alimentación saludable y de la práctica regular de actividad física.

MONTABES
 Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico
 Todo vida Life Inside

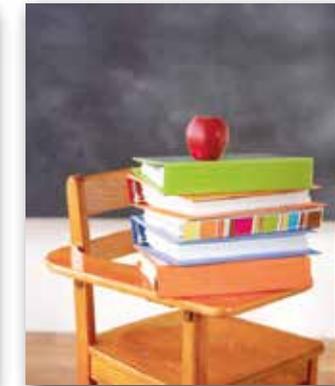


Colegio Principado



Menú escolar Curso 2021-2022

"Nuestra empresa trabaja bajo un estricto protocolo aplicado en todos los procesos de elaboración y servicio para garantizar la máxima protección ante la COVID-19"



■ CARTA DE MENÚ ■

*Menús nutritivos y equilibrados para nuestros alumnos
Ricos en verduras, pescados y legumbres*

Estos menús han sido elaborados de acuerdo al estudio nutricional realizado por una empresa especialista en higiene y seguridad alimentaria conforme a valoraciones de dietas y cálculos de alimentación avalados por el Departamento de Nutrición y Bromatología I de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid.

LUNES	Pasta Boloñesa Rape en salsa de pitu con ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta	Lasaña de bonito Bacalao en salsa verde con ensalada de lechuga tomate y cebolla Fruta	Macarrones con tomate Albóndigas de pescado con ensalada Fruta	Pasta a la Carbonara Fritos de Merluza con ensalada Fruta
MARTES	Espinacas con Garbanzos Albóndigas de ternera en salsa y con arroz Fruta	Fabas pintas con huevo y verduras Escalope de pollo con patatas Fruta	Crema de verduras Ternera guisada con Patatas Fruta	Crema de calabacín Jamón Asado con verduras Fruta
MIÉRCOLES	Verduras Guisadas con Carne Pollo Asado con Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta	Judías verdes estofadas Hamburguesa con ensalada Fruta	Caldereta de pescado y verduras Lomo con ensalada Fruta	Arroz con verduras Hamburguesa de Pollo con ensalada Fruta
JUEVES	Arroz con tomate Huevos rebozados Lomo Yogur	Sopa de verduras Milanesa con puré de patata Yogur	Sopa cocido Garbanzos guisados Yogur	Menestra de verduras Huevos con pisto Yogur
VIERNES	Lentejas estofadas Fritos de merluza con pisto verduras Fruta	Fabada Tortilla Fruta	Lentejas estofadas Bacalao en salsa verde con verduras Fruta	Pote asturiano Tortilla Fruta

• CÓDIGO DE MENÚS POR SEMANA •

SEPTIEMBRE					OCTUBRE					NOVIEMBRE					DICIEMBRE					ENERO					
L	M	Mi	J	V	L	M	Mi	J	V	L	M	Mi	J	V	L	M	Mi	J	V	L	M	Mi	J	V	
		1	2	3					1	1	2	3	4	5				1	2	3	3	4	5	6	7
6	7	8	9	10	3	5	6	7	8	8	9	10	11	12	6	7	8	9	10	10	11	12	13	14	
13	14	15	16	17	11	12	13	14	15	15	16	17	18	19	13	14	15	16	17	17	18	19	20	21	
20	21	22	23	24	18	19	20	21	22	22	23	24	25	26	20	21	22	23	24	24	25	26	27	28	
27	28	29	30	25	26	27	28	29	29	30	27	28	29	30	31	31									

FEBRERO					MARZO					ABRIL					MAYO					JUNIO							
L	M	Mi	J	V	L	M	Mi	J	V	L	M	Mi	J	V	L	M	Mi	J	V	L	M	Mi	J	V			
		1	2	3	4			1	2	3	4					1	2	3	4	5	6				1	2	3
7	8	9	10	11	7	8	9	10	11	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	6	7	8	9	10			
14	15	16	17	18	14	15	16	17	18	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	13	14	15	16	17			
21	22	23	24	25	21	22	23	24	25	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	20	21	22	23	24			
28	28	29	30	31	25	26	27	28	29	30	31	27	28	29	30												



Todos los días la bebida que acompaña los menús escolares es agua, a disposición de todos los alumnos. La fruta del tiempo varía según la temporada.