

Lunes - Monday	Martes - Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
				Guisantes salteados con jamón <i>Peas sauteed with ham</i>
				Filete de sajonia con ensalda de lechuga, tomate, brotes de soja y zanahoria <i>Saxony fillet with lettuce, tomato, soy and carrot salad</i>
				*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 1
Judías verdes rehogadas <i>Sautéed green beans</i>	Macarrones con chorizo y salsa de tomate <i>Macaroni with chorizo and tomato sauce</i>	Sopa de fideos <i>Noodle soup</i>	Patatas a la marinera (Calamares, gambas, etc...) <i>Potatoes with seafood</i>	Crema de calabacín (Calabacín y queso) <i>Cream of zucchini</i>
Lasaña de carne con bechamel <i>Meat lasagna with bechamel</i>	Merluza al horno en salsa verde con guisantes <i>Baked hake with peas garnish</i>	Cocido completo (Morcillo, repollo, chorizo, jamón...) <i>Spanish stew (Meat, cabbage, sausage, ham ...)</i>	Tortilla de jamón con rodajas de tomate natural <i>Ham omelette with natural tomato loin</i>	Jamonicos de pollo con guarnición de champiñón <i>Chicken drumsticks with mushroom garnish</i>
*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 4	*Sin Gluten YOGUR DE SOJA SOY YOGURT 5	*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 6	*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 7	*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 8
Arroz con pollo y verduras <i>Chicken and vegetables rice</i>	Lentejas guisadas con chorizo <i>Stewed lentils with sausage</i>	Crema de puerros (Puerro y patata) <i>Cream of leeks</i>	Espaguetiis a la boloñesa (Carne picada de ternera y salsa de tomate) <i>Spaguetti bolognese</i>	Sopa de marisco (Calamares, gambas, etc...) <i>Fish Chowder</i>
Croquetas de jamón y empanadillas de atún con ensalada de tomate, zanahoria y maíz <i>Ham croquettes and tuna dumplings with tomato, carrot and corn salad</i>	Huevos rellenos de atún y salsa de tomate <i>Eggs stuffed with tuna and tomato sauce</i>	Cinta de lomo con patatas fritas <i>Loin steak with fries</i>	Filete de limanda con ensalada de lechuga, maíz, tomate y brotes de soja <i>Fillet of haddock with lettuce, corn, tomato, and soy salad</i>	Albóndigas caseras de ternera a la cazuela con patatas fritas <i>Meatballs casserole with mushroom garnish</i>
*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 11	*Sin Gluten POSTRE DE SOJA SOY DESSERT 12	*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 13	*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 14	*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 15
Tallarines a la carbonara (Nata y bacón) <i>Tagiatellé bolognese (Minced beef and tomato sauce)</i>	Crema de espinacas <i>Creamed spinach</i>	Judías blancas estofadas con chorizo <i>White beans stew with chorizo</i>	Sopa de picadillo (Pollo, jamón, huevo, etc...) <i>Chowder</i>	Paella mixta (Pollo, calamares, chirlas, etc...) <i>Paella</i>
Salmon al horno con ensalada de de lechuga, maíz, tomate y zanahoria <i>Baked salmon with salad of lettuce, corn, tomato and carrot</i>	Ragout de ternera con patatas fritas <i>Veal Ragout with fries</i>	Varitas de merluza con ensalada de lechuga, zanahoria y tomate <i>Hake wands with lettuce, carrot and corn</i>	Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate y maíz <i>Spanish omelette with lettuce, tomato and corn</i>	Jamón york y queso con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <i>Ham, cheese and salad of lettuce, tomato, carrot and corn</i>
*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 18	*Sin Gluten YOGUR DE SOJA SOY YOGURT 19	*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 20	*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 21	*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 22
Lentejas estofadas con arroz y verduras <i>Lentil stew with rice and vegetables</i>	Patatas guisadas con ternera <i>Stewed potatoes with beef</i>	Fideuá de marisco y verduras (Judias verdes, calamares, gambas,...) <i>Fideuá</i>	Puré de verduras frescas (Acelgas, puerros, zanahoria, ...) <i>Vegetable soup (Swiss chard, leeks, carrots, ...)</i>	
Merluza a la romana con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <i>Hake roman with lettuce, tomato, carrot and corn salad</i>	Tortilla de atún con ensalada de lechuga, maíz, zanahoria y tomate <i>Tuna omelette with lettuce, corn, carrot and tomato salad</i>	Magro de cerdo con salsa de tomate <i>Roasted meat with peas garnish</i>	Pollo asado con patatas fritas <i>Roasted chicken with fries</i>	
*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 25	*Sin Gluten POSTRE DE SOJA SOY DESSERT 26	*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 27	*Sin Gluten FRUTA - FRUIT 28	1

EL MENU DIARIO VA ACOMPAÑADO DE PAN Y AGUA - THE DAILY MENU IS ACCOMPANIED BY BREAD AND WATER

LOS MENÚS CON ÉSTE SÍMBOLO  LLEVAN EN SU ELABORACIÓN SEMPRE ALGUNAS DE LAS SIGUIENTES VERDURAS: ZANAHORIA, PIMIENTO, CEBOLLA, TOMATE, AJO Y/O LAUREL.

Estos menús, SALVO ESPECIFICACIÓN DE LO CONTRARIO EN EL MISMO, pueden contener los siguientes alérgenos:

Gluten, crustáceos, huevo, pescado, moluscos, altramuces, cacahuets, apio, sésamo, sulfitos, leche, soja, frutos secos y/o mostaza.

Para mayor información pueden dirigirse al personal de cocina al email: leymar@leymar.es

Carta de Menús Febrero de 2019

*RECOMENDACIONES PARA LA CENA					
---	---	---	---	- ENSALADA COMPLETA - FILETE DE POLLO - FRUTA	DÍA 1
- ALCACHOFAS - PESCADO BLANCO - FRUTA	- VERDURAS AL HORNO - FILETE DE TERNERA - FRUTA	- ENSALADA COMPLETA - CALAMARES A LA ROMANA - FLAN	- ALCACHOFAS - PAVO A LA PLANCHA - FRUTA	- ESPARRAGOS A LA PLANCHA - PESCADO AZUL - FRUTA	DÍA 8
- PATATAS ASADAS - PESCADO BLANCO - FRUTA	- PICADILLO DE TOMATE - FILETE DE POLLO - FRUTA	- ESPARRAGOS BLANCOS - JAMÓN YORK - FRUTA	- VERDURAS A LA PLANCHA - FILETE DE TERNERA - FRUTA	- ENSALADA COMPLETA - PESCADO AZUL - NATILLA	DÍA 15
- VERDURAS AL HORNO - PAVO A LA PLANCHA - FRUTA	- ALCACHOFAS - PESCADO BLANCO - FRUTA	- ESPARRAGOS A LA PLANCHA - PESCADO AZUL - GELATINA	- BACÓN A LA PLANCHA - PATATAS ASADAS - FRUTA	- PICADILLO DE TOMATE - FILETE DE TERNERA - FRUTA	DÍA 22
- ENSALADA COMPLETA - FILETE DE POLLO - FRUTA	- REBOZADOS (SAN JACOBO, CROQUETAS, ETC...) - FRUTA	- VERDURAS A LA PLANCHA - PESCADO BLANCO - FRUTA	- PIZZA GENOVESA - PATATAS CHIPS - FLAN	---	DÍA 28
DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	
DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	
DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	
DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA	

*En estos casos se recuerda que estas recomendaciones no están adaptadas para personas con alergias o intolerancias de ningún tipo, pero si pueden orientarse y sustituirlos por alimentos apropiados para llevar una dieta equilibrada.

SENARA

Leymar
COMEDORES ESCOLARES

DIETA:

SIN GLUTEN

VALORES NUTRICIONALES (En la comida)

Día	Kcal.	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Hidratos de Carb. (g)
4	498	27	34	88

Día	Kcal.	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Hidratos de Carb. (g)
7	745	39	27	88
8	750	26	54	85
9	613	36	35	65
10	613	46	29	69
11	610	43	34	87

Día	Kcal.	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Hidratos de Carb. (g)
14	841	36	33	100
15	728	23	36	74
16	758	31	28	96
17	590	28	34	85
18	720	40	55	58

Día	Kcal.	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Hidratos de Carb. (g)
21	859	35	30	54
22	624	40	55	58
23	613	36	35	65
24	654	34	29	54
25	715	39	32	55

Día	Kcal.	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Hidratos de Carb. (g)
28	687	41	38	71

Estos menús, **SALVO ESPECIFICACIÓN DE LO CONTRARIO EN EL MISMO**, pueden contener los siguientes alérgenos: **Gluten, crustáceos, huevo, pescado, moluscos, altramuces, cacahuets, apio, sésamo, sulfitos, leche, frutos secos y soja.**

Para mayor información pueden dirigirse al personal de cocina al email: leymar@leymar.es