

# MENÚ ENERO *infantil*

MATER DEI  
CASTELLÓN

**JUEVES 7**

**VIERNES 8**

  
**1° PLATO**

**CAPRICO DE CALAMAR**

**CREMA DE LEGUMBRES Y VERDURAS**

  
**2° PLATO**

**FIDEUA**

**TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN**

  
**ENSALADA**

**ENSALADA DE COLOR**

**ENSALADA CON FRUTAS**

  
**POSTRE**

**FRUTA**

**YOGUR**

  
**VALOR NUTRICIONAL**

**492 KCAL. 15G PROTEÍNAS, 71 G HIDRATOS DE CARBONO, 17G LÍPIDOS.**

**475KCAL. 20 G PROTEÍNAS, 55 G HIDRATOS DE CARBONO, 21G LÍPIDOS.**

  
**PROPUESTA DE CENA**

**SOPA DE FIDEOS.HUEVO COCIDO CON TOMATE. PAN Y FRUTA.**

**JUDÍAS VERDES REDONDAS SALTEADAS.BOQUERÓN EN VINAGRE.PAN Y FRUTA.**

TIENEN A SU DISPOSICIÓN EN EL CENTRO LA INFORMACIÓN REFERENTE A LOS ALÉRGENOS QUE CONTIENEN NUESTROS MENÚS.  
ESTOS MENÚS SON SUSCEPTIBLES DE SER MODIFICADOS DE MANERA EXCEPCIONAL. MENÚ RECOMENDANDO Y VALIDADO NUTRICIONALMENTE POR LA DIETISTA COLEGIADA N° CV00639



# MENÚ ENERO

infantil

MATER DEI  
CASTELLÓN

LUNES 11

MARTES 12

MIÉRCOLES 13

JUEVES 14

VIERNES 15

  
1º PLATO

SOPA DE PESCADO

ESPIRALES BOLOÑESA

GARBANZOS  
CON BACALAO

PAN CON  
TOMATE, QUESO

CREMA DE ALUBIAS  
CON CALABACÍN

  
2º PLATO

HAMBURGUESA  
DE POLLO CON  
DADOS DE  
PATATA

TORTILLA A LA  
FRANCESA

PAELLA  
VALENCIANA

COLA DE MERLUZA  
CON SALSA DE  
TOMATE Y ARROZ

  
ENSALADA

MIX  
VEGETALES

ENSALADA  
DE LA  
HUERTA

ENSALADA  
GRIEGA

ENSALADA  
DE COLOR

ENSALADA  
DE COLOR

  
POSTRE

FRUTA

FRUTA

FRUTA

FRUTA

YOGUR

  
VALOR  
NUTRICIONAL

501 KCAL. 25 G  
PROTEÍNAS, 65G  
HIDRATOS DE  
CARBONO, 17 G  
LÍPIDOS.

484 KCAL. 16 G  
PROTEÍNAS, 78 G  
HIDRATOS DE  
CARBONO, 13 G  
LÍPIDOS

514 KCAL. 20 G  
PROTEÍNAS, 62G  
HIDRATOS DE  
CARBONO, 23 G  
LÍPIDOS.

524 KCAL. 20 G  
PROTEÍNAS, 71G  
HIDRATOS DE  
CARBONO, 19 G  
LÍPIDOS.

499 KCAL. 20 G  
PROTEÍNAS, 62G  
HIDRATOS DE  
CARBONO, 19 G  
LÍPIDOS.

  
PROPUESTA  
DE CENA

TORTILLA DE MANZANA  
Y PUERRO CON  
GUARNICIÓN DE  
ZANAHORIA RALLADA.  
PAN Y MACEDONIA.

ENSALADA  
VARIADA.PECHUGA DE  
PAVO CON PURÉ DE  
PATATA.PAN Y FRUTA

CREMA SUAVE CON  
COLIFLOR. FILETE DE  
LUBINA A LA  
PLANCHA. PAN Y  
FRUTA

BERENJENA A  
RODAJAS. BROCHETA  
DE SEPIA. PAN Y  
FRUTA.

TOMATE CHERRY Y RÚCULA.  
PIZZA CASERA: YORK,  
MOZARELLA Y  
CHAMPIÑONES. ZUMO  
NARANJA NATURAL.

TIENEN A SU DISPOSICIÓN EN EL CENTRO LA INFORMACIÓN REFERENTE A LOS ALÉRGENOS QUE CONTIENEN NUESTROS MENÚS.  
ESTOS MENÚS SON SUSCEPTIBLES DE SER MODIFICADOS DE MANERA EXCEPCIONAL. MENÚ RECOMENDANDO Y VALIDADO NUTRICIONALMENTE POR LA DIETISTA COLEGIADA N° CV00639



# MENÚ ENERO *infantil*

MATER DEI  
CASTELLÓN

LUNES 18

MARTES 19

MIÉRCOLES 20

JUEVES 21

VIERNES 22



1º PLATO

SOPA DE COCIDO

MACARRONES  
CON ATÚN

LENTEJAS  
JARDINERA

CAPRICO DE  
CALAMAR

CREMA DE  
LEGUMBRES Y  
VERDURAS



2º PLATO

PECHUGA DE POLLO  
REBOZADO NATURAL  
CON PATATA Y  
CHAMPIÑONES

LOMO DE RAPE  
ASADO CON  
GUISANTES

ARROZ AL  
HORNO

TORTILLA DE  
PATATA Y  
CALABACÍN



ENSALADA

MIX  
VEGETALES

ENSALADA  
DE LA  
HUERTA

ENSALADA  
GRIEGA

ENSALADA  
DE COLOR

ENSALADA  
CON FRUTAS



POSTRE

FRUTA

FRUTA

FRUTA

FRUTA

YOGUR



VALOR  
NUTRICIONAL

521 KCAL. 24 G  
PROTEÍNAS, 68 G  
HIDRATOS DE  
CARBONO, 19 G  
LÍPIDOS.

511 KCAL. 17G  
PROTEÍNAS, 85 G  
HIDRATOS DE  
CARBONO, 13 G  
LÍPIDOS.

525KCAL. 26G  
PROTEÍNAS, 77G  
HIDRATOS DE  
CARBONO, 14G  
LÍPIDOS.

492 KCAL. 15G  
PROTEÍNAS, 71 G  
HIDRATOS DE  
CARBONO, 17G  
LÍPIDOS.

475KCAL. 20 G  
PROTEÍNAS, 55 G  
HIDRATOS DE  
CARBONO, 21G  
LÍPIDOS.



PROPUESTA  
DE CENA

CREMA DE CALABACÍN  
Y QUESITO. FILETE DE  
PLATJA AL  
HORNO. PAN Y YOGUR

TERNERA GUISADA CON  
VERDURITAS. PAN. PIÑA  
EN SU JUGO

PATATA AL  
HORNO. LONGANIZA POLLO Y  
CEBOLLA  
CAMELIZADA. PAN. YOGUR  
NATURAL.

SOPA DE FIDEOS. HUEVO  
COCIDO CON TOMATE.  
PAN Y FRUTA.

JUDÍAS VERDES REDONDAS  
SALTEADAS. BOQUERÓN EN  
VINAGRE. PAN Y FRUTA.

TIENEN A SU DISPOSICIÓN EN EL CENTRO LA INFORMACIÓN REFERENTE A LOS ALÉRGENOS QUE CONTIENEN NUESTROS MENÚS.  
ESTOS MENÚS SON SUSCEPTIBLES DE SER MODIFICADOS DE MANERA EXCEPCIONAL. MENÚ RECOMENDANDO Y VALIDADO NUTRICIONALMENTE POR LA DIETISTA COLEGIADA N° CV00639



# MENÚ ENERO *infantil*

MATER DEI  
CASTELLÓN

**LUNES 25**

**MARTES 26**

**MIÉRCOLES 27**

**JUEVES 28**

**VIERNES 29**



**1º PLATO**

**SOPA DE PESCADO**

**TIBURONES BOLOÑESA DE PAVO Y POLLO**

**OLLA DE GARBANZOS**

**ENTREMÉS YORK-QUESO**

**CREMA DE BRÓCOLI**



**2º PLATO**

**ALBÓNDIGAS CON PATATAS Y GUISANTES**

**TORTILLA A LA FRANCESA**

**ARROZ CON TOMATE**

**LOMOS DE MERLUZA**



**ENSALADA**

**MIX VEGETALES**

**ENSALADA DE LA HUERTA**

**ENSALADA GRIEGA**

**ENSALADA DE COLOR**

**ENSALADA CON FRUTAS**



**POSTRE**

**FRUTA**

**FRUTA**

**FRUTA**

**FRUTA**

**YOGUR**



**VALOR NUTRICIONAL**

**509 KCAL. 18 G PROTEÍNAS, 64G HIDRATOS DE CARBONO, 21 G LÍPIDOS.**

**549 KCAL. 22G PROTEÍNAS, 74G HIDRATOS DE CARBONO, 19 G LÍPIDOS.**

**483KCAL. 19G PROTEÍNAS, 62G HIDRATOS DE CARBONO, 20G LÍPIDOS.**

**513KCAL. 16G PROTEÍNAS, 78G HIDRATOS DE CARBONO, 16G LÍPIDOS.**

**465KCAL. 19G PROTEÍNAS, 53 G HIDRATOS DE CARBONO, 20 G LÍPIDOS.**



**PROPUESTA DE CENA**

**FILETE DE GALLO AL HORNO CON VERDURITAS. PAN Y YOGUR DE CABRA.**

**PAN CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA. TORTILLA CAMPESINA. FRUTA**

**CREMA DE CALABAZA Y PUERRO. FILETE DE SARDINA REBOZADO. PAN. COMPOTA.**

**SEPIA ESTOFADA CON PATATA Y CEBOLLA. PAN Y FRUTA.**

**HAMBURGUESA DE CONEJO CON GUISANTES. PAN. FRUTA**

TIENEN A SU DISPOSICIÓN EN EL CENTRO LA INFORMACIÓN REFERENTE A LOS ALÉRGENOS QUE CONTIENEN NUESTROS MENÚS.  
ESTOS MENÚS SON SUSCEPTIBLES DE SER MODIFICADOS DE MANERA EXCEPCIONAL. MENÚ RECOMENDANDO Y VALIDADO NUTRICIONALMENTE POR LA DIETISTA COLEGIADA N° CV00639

