

## VIERNES 4

VIERNES 04/ DIVENDRES 04
609,4Kcal - Prot:14,8g - Lip:17,6g - HC:94,9g
Lechuga, tomate, maíz e ingrediente del chef
Encisam, tomaca, dacsa e ingrediente del xef
Crema de verduras de temporadas de temporada
Crema de verduras de temporada
Lágrimas de pollo con verduras campestres
Llágrimas de pollastre amb verdurs campestres
Plátano de Canarias
Plátan de Canarias
Pan blanco-Pa blanc



SATISFACCIÓN GLOBAL



## MARTES 8

MARTES 08/ DIMARTS 08	MIÉRCOLES 09/ DIMECRES 09
602,8Kcal - Prot:24,0g - Lip:27,5g - HC:60,7g	600,9Kcal - Prot:23,5g - Lip:23,1g - HC:67,0g
Lechuga, tomate, maíz e ingrediente del chef	Lechuga, tomate, maíz e ingrediente del chef
Encisam, tomaca, dacsa e ingrediente del xef	Encisam, tomaca, dacsa e ingrediente del xef
Crema de calabacin	Potaje de garbanzo ECO con verduras de temporada
Crema de carabasseta	Potatge de cigrons ECO amb verdures de temporada
Pollo al horno con mazorca de maíz	Lomo empanado casero con pisto
Pollastre al forn amb panotxa de Dacsa	Llom empanat cassolà amb samfaina
Fruita de temporada-Fruita de temporada	Fruita de temporada-Fruita de temporada
Pan integral/Pa integral	Pan blanco-Pa blanc

Intercambio plato principal



SATISFACCIÓN GLOBAL



## JUEVES 10

JUEVES 10/ DIJOUS 10
605,9Kcal - Prot:22,7g - Lip:24,7g - HC:70,1g
Lechuga, tomate, maíz e ingrediente del chef
Encisam, tomaca, dacsa e ingrediente del xef
Alubias ECO estofadas
Fèsols ECO estofadas
Pescado fresco de mercado central con guarnición
Peix fresc de mercat central amb guarnició
Fruita de temporada-Fruita de temporada
Pan blanco-Pa blanc



SATISFACCIÓN GLOBAL



- Ensalada: tiras remolacha y zanahoria, lechuga, huevo duro. Muy buena.
- Crema: textura muy fina, muy caliente, sabor suave, huele muy bien. Rica.
- Lágrimas de pollo: solomillos de pechuga. Especiado muy suave, nada secos, rebozado muy crujiente y nada aceitoso. Buenas.
- Guarnición: mezcla de verduras salteadas y toque de hierbas provenzales. Incluyen 2 variedades de judías, cebolla, zanahoria y berenjena, todo a trocitos. Están ricas.
- Postre: plátano, bueno.

- Ensalada escasa: lechuga, tomate, tiras de remolacha y zanahoria, maíz.
- Potaje: muy caliente, sabor suave, sin especias y bien de sal. Fondo de verduras rehogadas trituradas que dan consistencia, y trocitos de patata. Está rico.
- Pollo al horno: jugoso y bien cocido. Buen sabor y textura. En infantil sirven el pollo troceado sin hueso, con un poco de salsa.
- Guarnición: trozo de mazorca de maíz cocido y golpe de horno. Están ricas.
- Postre: plátano, bien

- Ensalada: lechuga ecológica (crujiente, apetecible), tomate, tiras remolacha y zanahoria, maíz.
- Alubias ECO blancas, pequeño calibre, bien cocidas. Fondo de verduras ECO rehogadas que se trituran y dan consistencia al plato.
- El filete fresco de bacaladilla se recibe en cocina por la mañana, se reboza con una mezcla de harina, pan rallado y eneldo y se fríe. Estaba muy muy bueno. La presencia de pequeñas espinas laterales ha dificultado/impedido que los niños lo comieran en infantil.

VIERNES 11

**VIERNES 11/ DIVENDRES 11**  
 622,3Kcal - Prot:34,8g - Lip:27,8g - HC:35,6g  
 Lechuga, tomate, maíz e ingrediente del chef  
 Encisam, tomaca, dacs a e ingredient del xef  
 Arroz con secreto y setas  
 Arròs amb secret i bolets  
 Tortilla de queso con zanahoria baby  
 Truita de formatge amb carlota baby  
 Plátano de Canarias  
 Plátan de Canarias  
 Pan blanco-Pa blanc

Fresas en lugar de plátano, no notificado



SATISFACCIÓN GLOBAL



LUNES 14

**LUNES 14/ DILLUNS 14**  
 624,6Kcal - Prot:19,6g - Lip:24,0g - HC:81,1g  
 Ensalada variada  
 Amanida variada  
 Crema de alubias  
 Crema de fesols  
 Hamburguesa de pollo con gajos de patatas  
 Hamburguesa de pollastre amb grilloris de creïlles  
 Yogurt-logurt/Pan blanco-Pablauc



SATISFACCIÓN GLOBAL



MARTES 22

**MARTES 22/ DIMARTS 22**  
 602,8Kcal - Prot:26,5g - Lip:19,1g - HC:55,6g  
 Lechuga, tomate, maíz e ingrediente del chef  
 Encisam, tomaca, dacs a e ingredient del xef  
 Sopa de ave  
 Sopa d'au  
 Albóndigas es salsa a la jardinera  
 Madonguilles en salsa a la jardinera  
 Fruta de temporada-Fruita de temporada  
 Pan blanco/Pa blanc



SATISFACCIÓN GLOBAL



JUEVES 31

**JUEVES 31/ DIJOUS 31**  
 609,4Kcal - Prot:14,8g - Lip:17,6g - HC:94,9g  
 Ensalada de lechuga, aceitunas, zanahoria  
 Amanida d'encisam, olives, carlota  
 Pisto de verduras  
 Samfaina  
**ARRÒS ROSSEJAT TORRENTÍ**  
 Arròs rossejat torrentí  
 Fruta de temporada-Fruita de temporada  
 Pan blanco-Pa blanc



SATISFACCIÓN GLOBAL



- Ensalada: lechuga, tiras de remolacha y zanahoria, maíz. Poco aliño.
- Arroz ESPECTACULAR. Punto de cocción perfecto. Carne muy tierna. Setas de cardo a trozos grandes, muy buena textura. Los ajos tiernos le dan un punto impresionante.
- Tortilla, sencilla.
- Fresas firmes y gustosas, muy buenas.

- Ensalada rica: lechuga, pepino, zanahoria, tomate, huevo duro.
- Crema: textura muy fina y con mucho cuerpo.
- Hamburguesa: visualmente poco apetecible pero muy buen sabor y textura. Especiada.
- Yogur artesano ELS MASETS: textura extra suave, muy cremoso. Está buenísimo y a los niños les encanta. Producido en el Maestrat con leche propia.

- Ensalada: lechuga, tiras de remolacha, tomate y maíz.
- Sopa de ave muy gustosa y apetecible, 100% casera.
- Albóndigas: jugosas, especiadas, rebozado fino. Se presentan sin freír, se les da un golpe de horno y se terminan de cocer enredadas en la salsa de sofrito de verduras con guisantes y pequeños dados de patata.
- Manzana bien.

- Ensalada: lechugas, tiras de zanahoria, tomate, maíz.
- Arroz: cocción perfecta con fondo de puchero ligero. Carne de ternera y cerdo desmigada, chorizo, pelota y garbanzos. Un toque de ajos tiernos.
- Tostada: pan fresco tostado, abundante sofrito de tomate y verduras, muchos piñones de buen calibre, orégano.
- Fresas bien.

## Y ESTE MES ADEMÁS.....

- Los menús especiales se establecen mensualmente en función del menú basal, teniendo en cuenta los recursos que quedan disponibles en cocina. Trabajo que realizan conjuntamente el cocinero y la nutricionista de SERUNION.
- En el CEIP Cervantes se elaboran 52 menús especiales distintos cada día. Por la mañana se confirma la asistencia de l@s comensales con dietas especiales consultando directamente a l@s profesor@s en las aulas.
- En el primer turno comen 27 niñ@s y en el segundo 25. En cocina se prepara la totalidad de los menús especiales del primer turno, y 10 del segundo. Las restantes 15 bandejas azules del segundo turno corresponden a alergias a una fruta y a consideraciones religiosas, en estos casos l@s niñ@s pasan por línea donde disponen de su alternativa.
- En cocina respetan igualmente los 2 turnos de preparación de los alimentos, de manera que las bandejas se montan para cada turno con 15 minutos de antelación.
- A la hora de montar las bandejas, se realiza una triple comprobación en cocina: inicial, al servir los ingredientes especiales y al sellar las bandejas.

## EL COMPROMISO DE COCINA Y DE MONITOR@S CON.....

1

Se procede a colocar el número total de bandejas para ese turno de comedor según el listado de asistentes confirmado ese día y se identifica el tipo de menú con una pegatina sobre la bandeja (**1ª comprobación**)



2

Se procede a servir aquellos ingredientes del menú comunes a todos, excepto la ensalada, y a continuación se sirven los específicos consultando los menús establecidos (**2ª comprobación**)



3

Las bandejas servidas se sellan con papel film plástico y se coloca una segunda pegatina especificando el tipo de menú, su clase, el nombre del niñ@ y de su monitor (**3ª comprobación**)



4

Las bandejas terminadas se mantienen en las mesas calientes hasta el momento del servicio. Finalmente, se colocan en carros para llevarlas a los comedores o, en el caso de los grupos de infantil de 3 y 4 años, a las clases. Una vez en su correspondiente destino, el monitor/a sirve la ensalada a las bandejas azules al mismo tiempo que al resto de comensales.

