

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

¿Sabías qué?

Las hojas de los árboles caen en otoño porque los días se hacen más cortos y hay menos luz solar. Esto es una señal para el árbol de que es hora de prepararse para el invierno.

5



Lentejas con verduras locales
Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimentón

Huevos fritos con patatas fritas
Quesitos

kCal:690 P:38 Lip:26 HC:74

6



Marmitako de caballa Con patata, atun, pimiento rojo y tomate

Pechuga de pollo a la plancha con ensalada

Fruta de temporada

kCal:687 P:50 Lip:20 HC:76

7



Garbanzos con verduras locales Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimentón

Paella vegetal Con pimiento rojo, guisante, judía verde y zanahoria

Fruta de temporada

kCal:860 P:29 Lip:14 HC:158

8

Macarrones integrales italiana Con chorizo y salsa de tomate

Cabracho al horno con ensalada

Fruta de temporada

kCal:697 P:34 Lip:16 HC:106

9



Vainas con patatas Con zanahoria y refrito de ajo y pimentón

Hamburguesa de vacuno y cerdo a la plancha con ensalada

Fruta de temporada

kCal:801 P:28 Lip:41 HC:72

12

Festivo

13



Lentejas con verduras locales Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimentón

Paella vegetal Con pimiento rojo, guisante, judía verde y zanahoria

Fruta de temporada

kCal:787 P:32 Lip:7 HC:151

14

Espaguetis integrales con tomate

Tortilla de patata y atun al horno con ensalada

Fruta de temporada

kCal:890 P:26 Lip:37 HC:112

15



Crema de verduras locales Con patata, judía verde, espinaca, puerro, calabaza y zanahoria

Lomo fresco al horno a la jardinera Con patata, zanahoria, judía verde y guisante

Yogur

kCal:576 P:37 Lip:12 HC:75

16

Alubias rojas con verduras locales Con patata, calabaza, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimentón

Abadejo al horno con ensalada

Fruta de temporada

kCal:664 P:45 Lip:15 HC:88



16 de Octubre: Día Mundial de la Alimentación

Una celebración promovida por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), con el claro objetivo de disminuir el hambre en el mundo.



Gastronomía Cantábrica
Profesionales de la alimentación

grupogasca.com



IKAST. ELKAR HEZI

BASAL

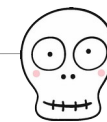
Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

19  

Crema de puerros y espinacas

Empanadillas de bonito con ensalada

Leche o yogur

kCal:746 P:21 Lip:35 HC:88

20 

Arroz integral con verduras locales Con pimiento rojo, guisante, judía verde y zanahoria

Lentejas con verduras locales Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimentón

Fruta de temporada

kCal:787 P:32 Lip:7 HC:151

21 

Macarrones con tomate

Merluza al horno en salsa verde Con huevo cocido y guisante

Fruta de temporada

kCal:748 P:35 Lip:19 HC:109

22 

Garbanzos con verduras locales Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimentón

Tortilla francesa de chorizo con ensalada

Fruta de temporada

kCal:812 P:38 Lip:35 HC:86

23 

Patatas a la riojana Con chorizo

Hamburguesa 100% vacuno a la plancha con ensalada

Fruta de temporada

kCal:858 P:40 Lip:40 HC:82

26 

Paella vegetal Con pimiento rojo, guisante, judía verde y zanahoria

Lentejas con verduras locales Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimentón

Fruta de temporada

kCal:787 P:32 Lip:7 HC:151

27  

Crema de verduras locales Con patata, judía verde, espinaca, puerro, calabaza y zanahoria

Tortilla de patata con ensalada

Yogur

kCal:641 P:21 Lip:23 HC:84

28

Alubias blancas con verduras locales Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimentón

Abadejo al horno a la riojana Con salsa de tomate y pimientos rojos

Fruta de temporada

kCal:689 P:38 Lip:16 HC:98

29  

Brocoli con patatas Con zanahoria y refrito de ajo y pimentón

Muslo de pollo al horno con ensalada

Fruta de temporada

kCal:804 P:62 Lip:25 HC:82

30

Macarrones integrales con tomate

Salmon al horno con ensalada

Fruta de temporada

kCal:811 P:39 Lip:29 HC:97



Nuestro compromiso con los objetivos ODS

En la elaboración de nuestros menús, tenemos siempre presente los retos adquiridos con la intención de lograr un mundo mejor ;-)



Gastronomía Cantábrica
Profesionales de la alimentación

grupogasca.com



QUE VAS A ENCONTRAR EN NUESTROS MENÚS



Aceite de oliva virgen: El aceite utilizado para el aliño de nuestras ensaladas.



Sal yodada: Incorporada en las elaboraciones. La OMS (Organización Mundial de la Salud) recomienda su consumo en la dieta diaria.



Pan integral: Al menos dos veces por semana, el pan ofrecido será integral.



Fruta fresca siempre: Las variedades que incluimos, según temporada son: fresa, melón, sandía, mandarina, melocotón, albaricoque, ciruela y paraguayo; durante todo el curso: pera, manzana, plátano y naranja.

¿Cómo puedo complementar mis cenas?

Comida	Cena recomendada
Cereales y legumbres	Hortalizas o verduras: puré, ensalada...
Verduras	Cereales: sopa, pasta, arroz...
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne o huevo
Huevo	Carne o pescado
Proteína vegetal	Proteína vegetal
Fruta	Lácteo, postre vegetal o fruta
Lácteo o postre vegetal	Fruta

Iconos que verás en nuestros menús



Menú libre de proteína animal

Consiste en un menú sostenible que fomenta el consumo de alimentos ricos en proteína de origen vegetal y reduce el impacto medioambiental.



Menú con productos locales

Mejoramos la sostenibilidad del menú incorporando ingredientes producidos en nuestro entorno y suministrados por proveedores locales.



Menú bajos en huella de carbono

Se trata de un menú que se caracteriza por un bajo impacto de emisión de gases de efecto invernadero desde su proceso de elaboración hasta su consumo.



Menú 100% local

Este menú incorpora en su elaboración ingredientes producidos en nuestro entorno y suministrados por proveedores locales.

* Nombre de plato distinto al menú basal. CM=Calidad mejorada

De acuerdo al Reglamento 1169/2011 está a disposición la declaración de alérgenos del menú. Se facilitará a través del comedor escolar. La información nutricional está calculada tomando como referencia a niños de 12 años, incluyendo los gramos de pan incluidos en el menú.