

# menú febrero

LUNES

Menú revisado por  
Lourdes Casado Osuna,  
Diplomada en Nutrición  
Humana y Dietética.  
Núm. Socio:  
ADUNDA AND-00221

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

4

Crema de calabacín  
Lomo a la castellana  
Arroz salteado  
Pan  
Fruta fresca

5

Sopa de fideos (sin huevo)  
Lenguado a la marinera  
Judías verdes  
Pan  
Fruta fresca

6

Crema de puerros  
Carne de cerdo mechada en  
salsa  
Zanahorias salteadas  
Pan integral  
Yogurt

7

Arroz a la marinera  
Lagrimitas de pollo empanadas  
Ensalada de tomate  
Pan  
Fruta fresca

8

Macarrones napolitana (sin  
huevo)  
Merluza a la marinera  
Ensalada de zanahoria  
Pan  
Fruta fresca

11

Fideos a la cazuela (sin huevo)  
Lenguado en salsa alicantina  
Tomate aliñado  
Pan  
Fruta fresca

12

Lentejas con verduras  
Salchichas de pollo al vino  
Berenjenas salteadas  
Pan  
Fruta fresca

13

Arroz con tomate  
Bacalao ajoarriero  
Ensalada de maíz  
Pan integral  
Yogurt

14

Patatas con choco  
Pollo asado  
Zanahorias salteadas  
Pan  
Fruta fresca

15

Crema reina  
Merluza en salsa alicantina  
Calabacines salteados  
Pan  
Fruta fresca

18

Puchero de garbanzos  
Carne de cerdo mechada en  
salsa  
Champiñones salteados  
Pan  
Fruta fresca

19

Macarrones napolitana (sin  
huevo)  
Merluza en salsa alicantina  
Ensalada de zanahoria  
Pan  
Fruta fresca

20

Puré de patatas  
Lagrimitas de pollo en salsa  
Judías verdes  
Pan integral  
Yogurt

21

Sopa de verduras con fideos (sin  
huevo)  
Albóndigas de pollo en salsa  
Patatas panaderas  
Pan  
Fruta fresca

22

Arroz con pollo  
Caella en adobo  
Ensalada de tomate  
Pan  
Fruta fresca

25

Lentejas con verduras  
Salchichas de pollo al vino  
Calabacines salteados  
Pan  
Fruta fresca

26

Crema de verduras  
Pechuga de pollo alicantina  
Patatas dados  
Pan  
Fruta fresca

27

Cocido de garbanzos  
Merluza a la marinera  
Zanahorias salteadas  
Pan integral  
Yogurt

28

SIN HUEVO, ALUBIAS,  
GUISANTES Y F.S.

Colegio Pedro Poveda

El calcio

## Alimenta tus huesos

El calcio es el mineral que más abunda en el cuerpo humano y se necesita en cantidades importantes. La función más importante del calcio es la **construcción de los huesos.**

A cualquier edad es importante ingerir suficiente calcio, pero es especialmente importante para los niños y adolescentes que están creciendo y desarrollando rápidamente sus huesos.

El calcio (Ca) ayuda a la salud dental, es también un tranquilizante natural que sirve para inducir el sueño y ayuda a disminuir la tensión arterial y el colesterol. Los **lácteos** son ricos en calcio que es fácilmente absorbido y usado por el cuerpo. Los **vegetales verdes**, tales como brócoli y espinaca, también aportan a la ingesta de calcio. El calcio se encuentra también en algunos **frutos secos**, **legumbres**, y en **sardinas** y **anchoas**.

cantidad diaria de calcio } 1-3 años: 500 mg  
4-8 años: 800 mg  
> 9 años: 1.300 mg



ALJACATERING

www.aljacatering.com