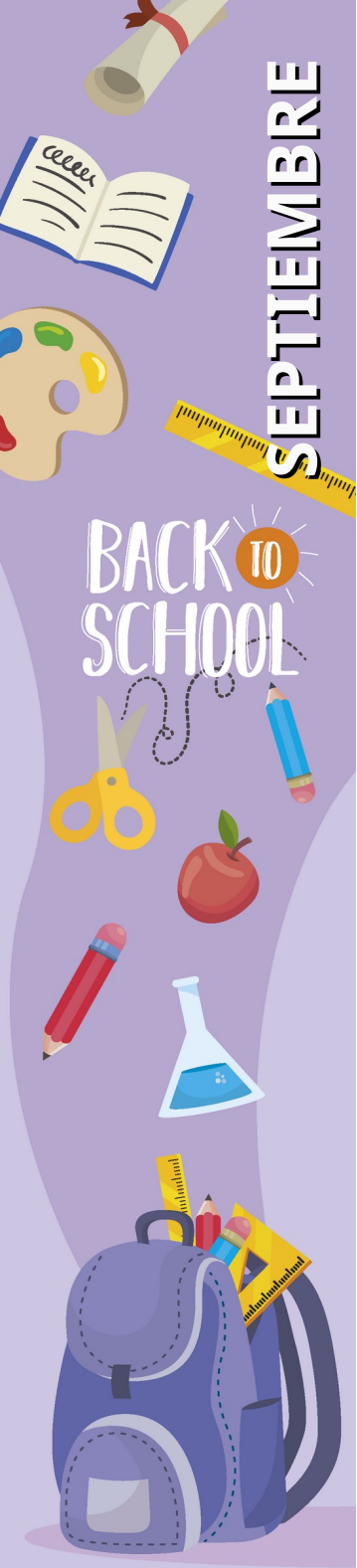




IES EGAPE BHI

BASAL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1	2	3	4
	Festivo	Festivo	Festivo	Festivo
7	8 	9	10	11
Festivo	Paella vegetal Con pimiento rojo, guisante, judía verde y zanahoria Alubias blancas con verduras locales Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pementon Fruta de temporada kCal:840 P:30 Lip:11 HC:160	Patatas guisadas Con carne de ave Salmon al horno con ensalada Fruta de temporada kCal:762 P:37 Lip:34 HC:74	Lentejas con verduras locales Con patata, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimenton Tortilla francesa con ensalada Fruta de temporada kCal:707 P:38 Lip:26 HC:79	Crema de calabaza local San jacob de ave con ensalada Fruta de temporada kCal:688 P:14 Lip:30 HC:90

¿Sabías qué?

El 21 de septiembre se celebra en todo el mundo el Día Internacional de la Paz. Fue establecido por la Asamblea General de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) para conmemorar y fortalecer los ideales de paz en cada nación, en cada pueblo y entre ellos.



29 de Septiembre: Día Internacional de Concienciación sobre la pérdida y desperdicio alimentario

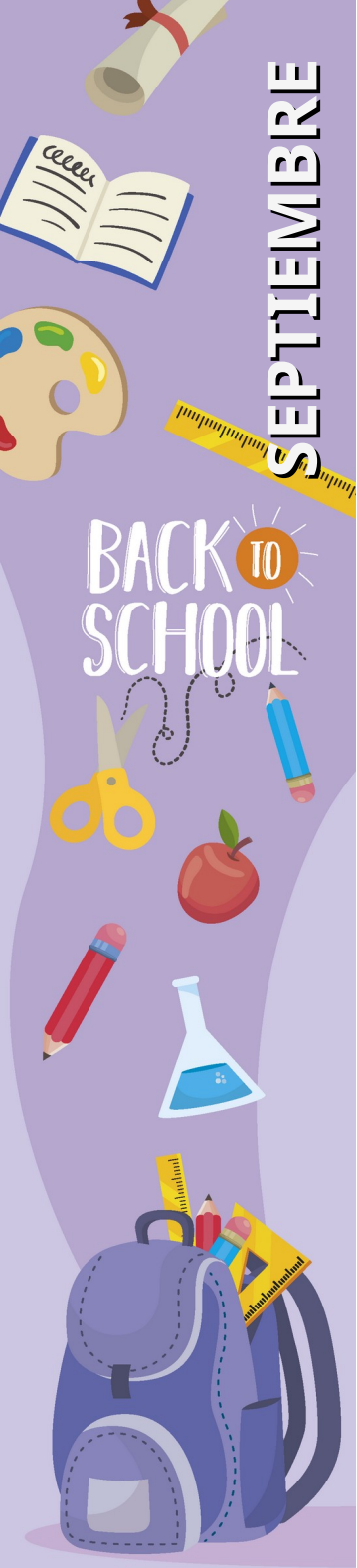
Creado en el año 2019, con el objetivo de concienciar y sensibilizar sobre la importancia de reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos y la contribución de esas acciones al desarrollo sostenible.



Gastronomía Cantábrica
Profesionales de la alimentación

grupogasca.com





IES EGAPE BHI

BASAL

Lunes

14

Guisantes con patatas

Pechuga de pollo a la plancha con ensalada

Fruta de temporada

kCal:735 P:53 Lip:18 HC:90

21

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

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

Fruta de temporada

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

28

Festivo

Martes

15

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

22

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

Guisado de ternera a la jardinera Con patata, zanahoria, judía verde y guisante

Helado

kCal:726 P:45 Lip:24 HC:80

29

Festivo

Miércoles

16

Crema de puerros y espinacas

Huevos fritos con patatas fritas

Leche

kCal:659 P:25 Lip:32 HC:63

23

Espaguetis con tomate

Abadejo a la romana con ensalada

Fruta de temporada

kCal:734 P:33 Lip:20 HC:105

30

Macarrones integrales con tomate

Tortilla de patata con ensalada

Fruta de temporada

kCal:747 P:24 Lip:21 HC:116

Jueves

17

Ensalada de pasta integral

Pescado fresco al horno con ensalada

Fruta de temporada

kCal:749 P:34 Lip:33 HC:78

24

Patatas en salsa verde

Hamburguesa de vacuno y cerdo a la plancha con ensalada

Fruta de temporada

kCal:873 P:33 Lip:45 HC:81



Viernes

18

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

Guisado de ternera con ensalada

Fruta de temporada

kCal:832 P:54 Lip:25 HC:96

25

Alubias blancas con calabaza local Con patata, calabaza, puerro, zanahoria y refrito de ajo y pimentón

Tortilla francesa de atun con ensalada

Fruta de temporada

kCal:806 P:41 Lip:32 HC:88

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.