

PLAN DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR

[CURSO 2023-24]

C.P.E.E. " SANTA ISABEL "



INDICE

1. INTRODUCCION
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR
3. CRITERIOS A TENER EN CUENTA EN LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE COMEDOR ESCOLAR PROPUESTOS POR EL CONSEJO ESCOLAR
4. OBJETIVOS DEL PLAN DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE COMEDOR
5. FUNCIONAMIENTO
6. LOS MENUS
7. DERECHOS DE LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE COMEDOR
8. OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS DEL COMEDOR
9. NORMAS GENERALES DE ORGANIZACIÓN Y CONVIVENCIA
10. NORMAS PARA LOS USUARIOS DEL COMEDOR
11. FUNCIONES DEL CONSEJO ESCOLAR
12. FUNCIONES DEL EQUIPO DIRECTIVO
13. FUNCIONES DEL DIRECTOR
14. FUNCIONES DE LA SECRETARIA
15. FUNCIONES DEL EDUCADOR/A Y/O ATE
16. FUNCIONES DEL ENFERMERO/A
17. FUNCIONES DE LA FISIOTERAPEUTA
18. FUNCIONES DEL PERSONAL DE ADMINISTRACION Y SERVICIOS
19. OBJETIVOS EDUCATIVOS DEL SERVICIO DE COMEDOR
 - a. Objetivos generales de la Etapa Básica a trabajar en el periodo de comedor.
 - b. Objetivos generales del Programa de Transición a la Vida Adulta a trabajar en el periodo de comedor.
 - Ámbito 1: Ámbito de Autonomía personal en la vida diaria
 - Ámbito 2: Ámbito de integración social y comunitaria
20. ÁMBITOS EDUCATIVOS DEL PROGRAMA ANUAL DEL SERVICIO
 - a. Líneas de actuación con el alumnado.
 - b. Líneas de actuación con el profesorado

- c. Trabajo con familias
 - d. Medidas organizativas que aseguren la atención educativa al alumno.
 - e. Criterios de relación del personal de vigilancia y atención educativa con el alumnado durante los tiempos de comida y de atención anterior y posterior al mismo
 - f. Criterios y momentos para la evaluación de los principios y finalidades del programa anual del servicio de comedor
21. ANEXO I: LEGISLACION QUE REGULA EL SERVICIO DE COMEDOR
22. ANEXO II APPCC CENTRO SANTA ISABEL (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)
23. MENUS COMEDOR 2023-24
- a. Responsables del diseño del menú
 - b. Atención a motivos especiales
 - c. Información a todos los profesionales relacionados con el Servicio de Comedor al comienzo del curso Escolar
 - d. Sistemas de medidas de raciones
 - e. Variaciones de raciones en función de la edad
 - f. Observaciones a tener en cuenta
 - g. Kcal de los alimentos de los menús de invierno
 - h. Kcal de los alimentos de los menús de verano
 - i. Menús externos
 - j. Menús internos
 - k. Menús picnic
 - l. Menús Aulas de la Naturaleza
 - m. Certificados Halal
24. INVENTARIO
25. PROVEEDORES
- a. Comedor-cocina
 - b. Limpieza y mantenimiento
26. VALOR NUTRICIONAL
27. ALERGENOS
28. MENUS COTIDIANOS



PLAN DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR

1. - INTRODUCCIÓN.

Este Plan de Funcionamiento del Servicio Público de comedor Escolar de nuestro centro, lo redactamos basándonos en lo establecido en la Orden EDU/1752/2003, de 19 de diciembre, por la que se regula el servicio de comedor en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación, en lo establecido en la Orden EDU/551/2005, de 26 de abril, que la modifica, de 19 de diciembre, y con la INSTRUCCIÓN de 29 de septiembre de 2005, de la Dirección General de Planificación y Ordenación Educativa, por la que se desarrollan aspectos de la Orden EDU/1752/2003 relativos a los menús escolares, a la información a las familias y al funcionamiento del Comedor Escolar y Orden EDU 524/2006, de 29 de marzo que se establece entre otras modificaciones la ampliación del servicio de comedor. El Decreto 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León. (Bocyl de 19 de marzo de 2008). La Orden EDU/ 693/2008, de 29 de abril, por la que se desarrolla el decreto 20/2008 de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar (Bocyl de 2 de mayo de 2008) y Corrección de errores de la O. EDU/693/2008 de 29 de abril, por la que se desarrolla el D. 20/2008, de 13 de marzo, por el que se desarrolla el servicio público de comedor escolar (Bocyl de 5 de junio de 2008)

Nuestro comedor Escolar se entiende como un servicio educativo que complementa la labor del centro docente, desarrollando hábitos y actitudes saludables en relación con la nutrición, proporcionando una dieta con garantías higiénicas y nutricionales, sirviendo de marco para la educación nutricional inculcando hábitos alimentarios favorables.

También se considera que es un espacio donde se ha creado un clima educativo, un lugar de comunicación interpersonal y de fomento de las relaciones humanas, donde se favorece la solidaridad y se estimula el respeto y las buenas formas de convivencia

2.- DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

El Centro cuenta en sus instalaciones con comedor y cocina , suficientemente dotados para llevar a cabo este servicio.



Los usuarios del servicio de comedor son los alumnos que asisten al centro tanto en calidad de mediopensionistas (comensales al mediodía) y los que permanecen en régimen de internado (desayunan, comen, meriendan y cenan)

Así mismo son usuarios los colectivos de alumnos de Escuelas Viajeras, del Programa de Integración Aulas de la Naturaleza y otros colectivos autorizados por la Dirección Provincial de Educación

Consejería de Educación
C.E.E SANTA ISABEL. SORIA.

En el centro se lleva a cabo el control APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), que es un sistema preventivo de control sanitario de los alimentos que pretende garantizar la seguridad o inocuidad de los mismos, desde el punto de vista físico, químico y microbiológico. Es de obligado cumplimiento desde el 27 de febrero de 1996.

Actualmente, de acuerdo a los principios generales de este sistema, las Directivas Europeas relativas a la higiene de productos (93/43/CEE),



establecen que las empresas del sector alimentario en cualquiera de sus fases de preparación, transformación, almacenamiento y comercialización deben definir, poner en práctica y analizar los procedimientos de seguridad basados en un sistema de Análisis de Riesgo y Control de puntos Críticos, ya que ha sido considerado como método determinante y válido para garantizar la salubridad de los alimentos. Esta obligatoriedad se extiende no solo a las industrias de

elaboración o transformación de la Unión Europea sino también a las empresas de distribución (mayoristas y minoristas), restauración, etc. Y se aplica en el comedor, cocina, almacenes,.... del Centro (ver Anexo II)

Con los proveedores se ha tenido en cuenta

1.- Dos proveedores como mínimo por cada uno de los productos (para evitar cualquier problema de servicio en un



momento puntual), exceptuando pan, pescado fresco, leche y yogures por no haberse comprometido a servir otros proveedores

2.- Se tendrá en cuenta calidad, servicio y precio

3.- Se intentará (si es posible) que los proveedores sean de Soria

3.- CRITERIOS A TENER ENCUESTA EN LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE COMEDOR ESCOLAR PROPUESTOS POR EL CONSEJO ESCOLAR:

1.- Lograr que los alumnos, comensales reciban una alimentación adecuada. :

- a) Mediante el establecimiento de unos menús sanos y equilibrados, de acuerdo con las necesidades de los comensales. Cuidando mucho que la alimentación sea variada y adecuada a la edad de los alumnos/as y teniendo en cuenta las particularidades culturales para lo cual habrá un menú especial para los alumnos/as de religión islámica y otros idóneo para aquellos que, por indicación médica sea necesario

2.- Dar a los alumnos una educación alimentaria que les facilite, ahora y en el futuro, la opción por una dieta equilibrada y saludable.·

- a) Fomentando, con una didáctica activa, la educación alimentaria y transmitiendo esta dinámica no sólo a los comensales, sino también a sus familias.
- b) Informando previamente a las familias de los menús, sus características y valoración para que el resto de la dieta complete las necesidades alimentarias y no se propicien carencias ni sobrealimentación.

3.- Inculcar hábitos de comportamiento en la mesa y de higiene

- a) Insistiendo en unas normas de conducta en la mesa y por extensión en el comedor que creen en los alumnos hábitos correctos.
- b) Explicitando y facilitando los hábitos higiénicos, antes y después de la comida.



4.- Educar en el ocio y facilitar el descanso de los más pequeños

- a) Propiciando y fomentando la integración de los niños y niñas en su grupo y con el resto de alumnos, tanto en el momento de comer como en las actividades que se desarrollan en el llamado "tiempo de comedor" ya que los tiempos y espacios del comedor escolar constituyen una gran oportunidad para el desarrollo y socialización por ser el ámbito que le permite la sintonía y la interacción con los que están a su alrededor.
- b) Favoreciendo las actitudes solidarias, estableciendo mecanismos de ayuda entre unos alumnos y otros.
- c) Programando actividades lúdico-educativas, para todos los niveles, para ocupar el tiempo de ocio que se produce.
- d) Organizando el servicio facilitando el descanso a los alumnos mas pequeños o con problemas
- e) Llevando a cabo actividades programadas que desarrollen el buen gusto y la estética en el comedor.

4.- OBJETIVOS DEL PLAN DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE COMEDOR

Los objetivos que se pretenden conseguir en el comedor escolar del centro son:

- .- Desarrollar la adquisición de hábitos sociales, normas de urbanidad y cortesía y correcto uso y conservación de los útiles de comedor.
- .- Fomentar de las actitudes de colaboración, solidaridad y convivencia
- .- Desarrollar actividades que desarrollen hábitos de correcta alimentación e higiene
- .- Desarrollar actividades que fomenten actitudes de ayuda y colaboración entre los compañeros, prestando atención en las labores de recogida del servicio, a través de la figura del responsable de mesa.
- .- Desarrollar actividades de libre elección y lúdicas que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales

5. - FUNCIONAMIENTO.

El Servicio público de Comedor Escolar del Centro se rige por la Orden EDU 524/2006 , de 29 de marzo por la que se modifica la Orden EDU/1752/2003, de 19 de diciembre por la que se regula el servicio de comedor en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación que establece: " El servicio de comedor funcionará , con carácter ordinario , desde el comienzo de las actividades lectivas en el mes de septiembre hasta su finalización en el mes de junio....."

El horario de comedor será el siguiente:

	ALUMNOS/AS CON PROBLEMAS DE DEGLUCIÓN Y MASTICACIÓN	Horario General
Desayuno	8,45 h.	9,30 h.
Comida	14,00 h.	14,15 h.
Merienda	17,30 h.	17,30 h.
Cena	20,30 h.	20,30 h.

Este servicio funciona bajo la modalidad de *Gestión directa*, es decir la *Consejería de Educación* contrata el personal de cocina y de servicios necesario para su buen funcionamiento y dota de los recursos económicos necesarios.

El centro dispone de una cocina con equipación completa donde son **elaborados diariamente los menús**. El personal de cocina está contratado por la *Consejería de Educación* de la *Junta de Castilla y León*: una cocinera, dos *Ayudantes de cocina*, un/una *gobernante* y personal de servicios.



El servicio de comedor es **GRATUITO PARA TODO EL ALUMNADO** y para los profesionales que prestan su servicio en el mismo y los que tienen derecho por convenio. Cualquier otro profesional, previa autorización del director puede utilizar este servicio abonando la cuota del menú establecida por la *Consejería de Educación*.

El *Servicio Público de Comedor Escolar* del Centro es utilizado durante los meses de julio - agosto por el Programa de Integración de Aulas de la

Naturaleza, por las Escuelas Viajeras (dos periodos de tiempo al año) y por otros colectivos, que los solicitan, autorizados por la Dirección Provincial de Educación.

6.- LOS MENÚS.

Los menús se adecúan a las necesidades de los alumnos y alumnas buscando alcanzar el correcto equilibrio dietético, cuidando de la variedad y la presentación de los alimentos, y siguen las directrices generales desarrolladas en la Guía Alimentaria para los Comedores Escolares de Castilla y León aprobada por la Dirección General de Planificación y Ordenación Educativa.

A la hora de elaborar los menús se ha tenido en cuenta que la alimentación sea saludable y equilibrada, cumple una serie de condiciones:

- Adecuada a las características del alumno y sus circunstancias personales.
- Práctica y atractiva para los alumnos
- Variada proporcionando los aportes necesarios de vitaminas y minerales
- Suficiente cubriendo las necesidades del organismo
- Completa conteniendo todos los grupos de alimentos
- Equilibrada incorporando cantidades apropiadas de alimentos



Atendiendo a las características de los alumnos del Centro se ha tenido en cuenta su tendencia a la obesidad, eliminándose, en lo posible los fritos, rebozados, salsas,..... Y aumentando las verduras, carnes a la plancha o asadas, pescados al vapor al horno,.. Las guarniciones suelen ser la mayoría de las veces ensaladas mixtas

Dadas las características diferenciales de nuestros alumnos/as, procuramos hacer una serie de **ADAPTACIONES DEL MENÚ ESCOLAR** siempre que no supongan un cambio de alimentación. Consisten en:

- ALUMNOS/AS CON PROBLEMAS DE DEGLUCIÓN Y MASTICACIÓN:



Tienen que comer los alimentos triturados en puré. En general, se procura que la comida sea similar a la que se indica en la hoja de menú mensual. Siempre que se pueda hacer puré del primer y segundo plato será el mismo (las legumbres, patatas, verduras, cocido, pescados, pollo y carne).

Si el primer plato es pasta o arroz se les hace un puré al que se le añadirá verduras o legumbres. Si hay sopa se hace el puré con el caldo, añadiendo patata, zanahoria y el segundo plato.

Si el segundo plato no puede triturarse como "el San Jacobo", se tritura sólo el jamón de York. Si son fritos (croquetas, empanadillas y/o calamares) se cambia por otro segundo de carne, pollo o pescado, según el menú de la semana. Siempre que hay huevos, ya sean fritos o en tortilla, se le añade al puré huevo duro.

Si no fuera posible las variaciones anteriores se sustituirán por papillas de cereales o cualquier variación que lo haga lo mas agradable al gusto

- Los ALUMNOS/AS QUE PUEDEN INICIAR LA MASTICACIÓN comen el segundo plato picado en el puré.



- OTRAS VARIACIONES POSIBLES:

Hay otro tipo de adaptaciones que también son realizables:

Si algún alumno/a **NO PUEDE COMER ALGÚN ALIMENTO** concreto por prescripción médica (por intolerancia a la lactosa, alergia al plátano, etc.) la familia debe comunicarlo y traer informe médico. Se sustituirá por otro alimento que tolere

En el caso de alumnos con **SOBREPESO**, se intenta dar el mismo menú con la mayor restricción de calorías posible: se quita el rebozado de los segundos platos, se les da menos primero y más ensalada, etc. Todo ello con el consiguiente informe médico.

Si hubiera fijada una dieta por el médico, se le proporcionaría.

En caso de que un día puntual un niño necesite **DIETA ASTRINGENTE**, y sus condiciones físicas le permitan venir al colegio, se puede avisar y se le dará arroz cocido o puré de patata con zanahoria con pescado hervido o pechuga de pollo y yogur o manzana.

Para los casos más complicados en que las dietas son muy restrictivas y/o necesitan un control muy exhaustivo del gramaje, se llevara a cabo según el informe medico

El Equipo Directivo facilitara los medios y la documentación necesaria para que la Dirección General de Planificación y Ordenación Educativa lleve a cabo su programa de supervisión y asesoramiento sobre los menús escolares para garantizar una dieta saludable, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los alumnos y alumnas, contando con la colaboración de un equipo de técnicos especializados en la materia.

Al inicio del curso Escolar y si se produjera alguna modificación importante en los menús, se entregará una copia de los mismos a cada familia.



7.- DERECHOS DE LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE COMEDOR

Cualquiera que sea la modalidad de gestión del servicio de comedor escolar, los usuarios tendrán derecho a:

- a) Recibir una alimentación en condiciones saludables de higiene.
- b) Recibir una alimentación especial en el caso de los alumnos que así lo requieran.
- c) Recibir una alimentación equilibrada desde la perspectiva dietético-nutricional de acuerdo con las pautas nutricionales fijadas por la Administración.
- d) Recibir la debida atención de los cuidadores.
- e) Participar en las actividades realizadas en los períodos de tiempo libre anteriores y posteriores a la hora de la alimentación.
- f) Recibir información del plan de comidas.



8.- OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS DEL COMEDOR.

Cualquiera que sea la modalidad de gestión del comedor los usuarios del servicio de comedor escolar tendrán las siguientes obligaciones:

- a) Asistir al comedor escolar, salvo justificación expresa.
- b) Respetar los horarios establecidos para las comidas.
- c) Cumplir las normas higiénicas.
- d) Cuidar del material del comedor escolar.
- e) Permanecer en el centro durante el horario de comida.
- f) Respetar las normas de funcionamiento establecidas por el centro para el servicio de comedor.

9.- NORMAS GENERALES DE ORGANIZACIÓN Y CONVIVENCIA.

A la hora de atender el Servicio de Comedor se tendrá en cuenta los siguientes apartados

- Alergias e intolerancias.
- Dietas especiales.
- Modelo de trabajo para el desarrollo de los tiempos de comedor y de las actividades de extensión educativa.
Medios, recursos, espacios y tiempos.
- Entornos de aprendizaje.
- Agrupación del alumnado.

Todos ellos están desarrollados o contemplados en los distintos apartados del Plan de Funcionamiento del Comedor del Centro

10. - NORMAS PARA LOS USUARIOS DEL COMEDOR

El Comedor Escolar es un lugar donde se mantendrá el orden y se respetarán las siguientes normas:

1.- Las responsables del orden y de velar por la limpieza y la disciplina del Comedor Escolar, son los Educadores y/o ATES

2.- Todos los alumnos y alumnas que utilicen este servicio, traerán pasta y cepillo de dientes, Cada uno dispondrá de un espacio en el baño para guardarlo.

3.- Los usuarios del Servicio Público de comedor Escolar deberán:

- Lavarse las manos antes de acceder al Comedor.
- Formar una fila antes de entrar en orden.
- Durante la Comida, hablarán en un volumen normal evitando molestar a los compañeros.
- Se utilizarán los cubiertos para comer y se pondrá especial cuidado para que la comida no caiga al suelo o en las mesas.
- Deberán ser respetuosos y educados con los compañeros y obedecerán las indicaciones del personal en el comedor.
- Respetarán las normas para servirse la comida y recoger las mesas una vez terminada la misma.
- Permanecerán en su sitio una vez terminada la comida, hasta que el/la educador/a y/o ATES les permitan levantarse o salir al patio.
- Pedirán permiso a el/la educador/a y/o ATES para utilizar los servicios.
- Se respetará el menaje y mobiliario del comedor, así como todas las instalaciones del centro.
- Sólo se podrá comer dentro del local destinado al Comedor Escolar.
- Al terminar la comida, se lavarán los dientes.

4.- Si se incumplieran estas normas, sistemáticamente, o no se respetasen las indicaciones del/la educador/a y/o ATES, se informará

puntualmente a las familias. Y, si fuera necesario, se acordarán las medidas a tomar.

5.- En los días en los que el tiempo no permita la realización de actividades al aire libre, el/la educador/a y/o ATEs podrán organizar actividades, en otras dependencias del centro acondicionadas para la actividad prevista (salas de juego, gimnasio, audiovisuales, biblioteca del centro, así como programar el visionado de películas de vídeo o DVD

11.- FUNCIONES DEL CONSEJO ESCOLAR.

Corresponde al Consejo Escolar:

- Elaborar las directrices para la programación y desarrollo del servicio.
- Aprobar y evaluar el Plan de Funcionamiento, como parte de la Programación Anual del centro del Servicio de Comedor Escolar.
- Colaborar con la Dirección del centro y con la Dirección Provincial de Educación en las actuaciones relativas a la organización del servicio de comedor
- Supervisar los aspectos administrativos y funcionales del servicio
- Aprobar los menús, de acuerdo con las necesidades dietéticas de los alumnos
- Informar al Director Provincial sobre la asistencia de alumnos de su centro al comedor escolar de otro
- Recibir, de la Dirección del centro, información sobre el funcionamiento del comedor
- Realizar la Evaluación del funcionamiento del servicio al finalizar el Curso.
- Proponer al director del centro la implantación de cuantas medidas contribuyan a mejorar la prestación global del servicio
- Solicitar la puesta en funcionamiento del servicio público de comedor escolar y, en su caso, el cese de su actividad por causas justificadas

12.- FUNCIONES DEL EQUIPO DIRECTIVO.

El Equipo directivo, se encarga de la supervisión general del servicio y de tareas del/la educador/a y/o ATES , el/la enfermero /a y personal de cocina y gobernante cuando las circunstancias así lo requieran.

La Directora informara al Consejo Escolar del funcionamiento del Servicio de Comedor de las incidencias y variaciones si las hubiera.

El Equipo Directivo y el Consejo Escolar evaluarán el grado de cumplimiento del Plan de Funcionamiento al finalizar el curso escolar. Las conclusiones más relevantes se incluirán en la Memoria Final Anual que el centro ha de remitir a la Dirección Provincial de Educación correspondiente.

Corresponde a la Directora del Centro, informar a las Familias del Plan de funcionamiento del Servicio de Comedor Escolar. El Equipo directivo facilitara el intercambio de información del/la educador/a y/o ATES con las familias

13.- FUNCIONES DE LA DIRECTORA DEL CENTRO

Corresponde a la directora del centro:

- a) Dirigir y coordinar el servicio.
- b) Elaborar, con el equipo directivo, el plan anual de funcionamiento del servicio al que se refiere el artículo 15 del Decreto 20/2008 de 13 de marzo, como parte de la programación general anual del centro.
- c) Ejercer la jefatura de todo el personal adscrito al mismo, sin perjuicio de las relaciones laborales existentes, en su caso, entre la empresa concesionaria del servicio o el titular del establecimiento adjudicatario y los responsables, cuidadores y el personal de

atención a los alumnos, de acuerdo con lo establecido en los artículos 7 y 8 del Decreto 20/2008 de 13 de marzo

- d) Velar por el cumplimiento del Decreto 20/2008 de 13 de marzo y de las disposiciones que se dicten en su desarrollo, así como de las normas sobre sanidad, seguridad e higiene, sin perjuicio de las competencias que correspondan a la administración sanitaria.
- e)- Supervisar y hacer cumplir el sistema de autocontrol basado en el APPCC.

14.- FUNCIONES DE LA SECRETARIA

Corresponde al Secretaria

- a) Ordenar el régimen económico del comedor escolar, conforme a las instrucciones del director, realizar la contabilidad y rendir cuentas ante las autoridades correspondientes.
- b) Ejercer , de conformidad con las directrices del Director , las funciones de interlocutor con la Dirección Provincial , los usuarios del servicio, la empresa y los proveedores
- c) Ejercer , por delegación del Director , la jefatura del personal contratado, en los casos de gestión directa
- d) Ejercer cuantas funciones le delegue el director del centro.

15.- FUNCIONES DEL /LA EDUCADOR/A Y/O ATES.

El Centro cuenta con un personal con vinculación jurídico laboral con la Administración de la Comunidad de Castilla y León , se rige por el Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Órganos Autónomos dependientes de esta (el/la educador/a y/o ATES y el/la enfermero/a), estando dentro de sus

funciones las específicas del cuidador del comedor según figura en la Orden EDU /693/2008 de 29 de abril

Consideramos que en el funcionamiento de este servicio, el/la educador/a y/o ATES es una figura esencial en la atención educativa, apoyo y vigilancia a los comensales..

El/la educador/a y/o ATES proporcionarán al Director del centro **INFORMACIÓN SOBRE LAS INCIDENCIAS SIGNIFICATIVAS**, incluidas las acontecidas en los periodos de recreo anterior y posterior al almuerzo de mediodía. Y trasladarán al Director del centro, cuando sea necesario **UN INFORME** en el que se reflejen dichas incidencias y cuantas observaciones consideren adecuadas para el funcionamiento del comedor.

El/la educador/a y/o ATES tienen la cualificación necesaria para el desempeño de sus funciones que se establecen en el artículo 11. 4 de la Orden EDU/1752/2003: Artículo 11.4.- Se consideran funciones de atención al alumnado, además de la imprescindible presencia física durante la prestación del servicio de comedor y los recreos citados, las relativas a la orientación en materia de Educación para la Salud, de adquisición de hábitos sociales y de una correcta utilización y conservación del menaje de comedor y cuantas otras actitudes tiendan a la vigilancia, cuidado y dinamización de los alumnos.

Asimismo, el/la educador/a y/o ATES realizarán sus funciones de acuerdo a lo establecido en el punto 4.3.3.- Papel del cuidador, de la "Guía Alimentaria para los comedores escolares de Castilla y León": 4.3.3.- Papel del cuidador: "El cuidador juega un papel fundamental en el control y supervisión de la ingesta, así como en aspectos relacionados con los correctos hábitos alimentarios, higiénicos y de comportamiento en la mesa".

La hora de la comida es un momento donde concurren diferentes necesidades: alimentarse, estar con otros, conversar y compartir experiencias.

Es importante que los escolares que vengan a nuestro comedor se sientan atendidos de manera cálida y afectuosa, transformando ese momento

en una experiencia de aprendizaje y convivencia solidaria. Tendrá, entre otras funciones, las siguientes:

A.- Apoyo y control en la ingesta.

- Colaborar con el niño en aquello que sea necesario para facilitar su alimentación en función de la edad o circunstancias personales, (pelar fruta, partir carne, eliminar espinas del pescado...), sin que por ello se pierda de vista la necesidad de potenciar la autonomía del escolar en su alimentación.



- Enseñarle a desenvolverse con corrección en la mesa.
- Manejar debidamente cubiertos y servilleta, mantener una adecuada postura y, además, mostrarle otros aspectos de la convivencia que convierten la hora de comer en un acto social que merece la pena ser cuidado.
- Sentar a los niños por edades, siempre que sea posible.
- Hacer hincapié en la necesidad de comer todo aquello que se le sirve, ya que así conseguirá una alimentación equilibrada que contribuirá a su salud.

- Organizarse bien para que la comida no tarde mucho en llegar a la mesa una vez que los comensales estén listos para comer. También es importante que no haya mucho tiempo entre plato y plato para que los escolares no se levanten de la mesa. Si esto ocurre, es aconsejable tener prevista alguna actividad que los entretenga sentados.
- Prestar especial atención a niños que:
 - Sistemáticamente no comen.
 - Trocean y extienden la comida por el plato sin apenas probarla.
 - Intercambian su comida con otros.
 - Rechazan siempre el mismo tipo de alimento.
 - Se aíslan para comer o engullen los alimentos y siempre terminan los primeros.
 - Siempre terminan los últimos.
 - Presentan algún tipo de patología declarada previamente al responsable del comedor y requieren alguna dieta especial.

B.- Desarrollo de hábitos higiénicos.

- Concienciar al escolar de la necesidad de:
- Lavarse las manos antes de sentarse a la mesa.
- No jugar con los alimentos con las manos para evitar contaminarlos.
- Llevar a cabo una buena higiene bucal y de las manos cuando termina de comer.

16.- FUNCIONES DEL ENFERMERO /A

- Controlar y adecuar el menú ofrecido por el centro a las necesidades del alumnado
- Vigilar la distribución de las dietas especiales
- Administrar la alimentación enteral (con sonda gástrica)
- Colaborar en la elaboración de los Menús
- Colaborar con los educadores/as y ATEs en las actividades propias del servicio de comedor

- Controlar en el comedor todos los aspectos de tipo sanitario.
- Control y administración de medicamentos siguiendo las pautas prescritas por los facultativos



17.- FUNCIONES DE LA FISIOTERAPEUTA

- Asesoramiento y coordinación con el resto de profesionales que trabajan con el alumnado en todos aquellos aspectos relacionados con su especialidad.
- Colabora en la propuesta y/o realización de las ayudas técnicas necesarias en el Comedor.
- Colabora con el responsable de la tutoría en el asesoramiento, información y orientación a la familia para que las actividades del hogar favorezcan el desarrollo motor del alumno
- Colaborará en la vigilancia y y realización de actividades de los alumnos del primer turno de comedor

18.- FUNCIONES DEL PERSONAL DE ADMINISTRACION Y SERVICIOS

Otro personal del centro: *Gobernante/a, Cocinera, Ayudantes de Cocina, Personal de Servicios*, realizan algunas de sus funciones en el comedor escolar según el Convenio Colectivo para el Personal Laboral

de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos Autónomos dependientes de ésta.

19.- OBJETIVOS EDUCATIVOS DEL SERVICIO DE COMEDOR.

a).- Objetivos generales de la **Etapa de Formación Básica** a trabajar en el periodo de comedor:

- Tener una imagen ajustada y positiva de sí mismo mostrando un nivel aceptable de autoconfianza, identificar las características y cualidades personales y en los demás (sexo, talla...), respetándolas y conocer progresivamente sus posibilidades y limitaciones actuando de acuerdo con ellas.
- Conocer e interiorizar a nivel global y segmentario el esquema corporal.(Percepción: visual, táctil, auditiva, olfativa, y gustativa).
- Desarrollar la coordinación dinámica general y control del propio cuerpo, para la ejecución de tareas de la vida cotidiana, actividades de juego físico y recreativo; y la expresión de sentimientos y emociones.
- Conseguir progresivamente las habilidades manipulativas y la coordinación visomanual, que le capacite para explorar y manejar los objetos de su entorno de forma cada vez más precisa.
- Regular y controlar progresivamente el propio comportamiento, adecuándolo a los requerimientos de los otros, aprendiendo a influir en la conducta de los demás. evitando actitudes de sumisión o dominio y desarrollando progresivamente hábitos y actitudes de ayuda, colaboración y cooperación.
- Tomar la iniciativa, planificar y secuenciar la propia acción para resolver tareas sencillas de la vida cotidiana.

- Sensaciones y percepciones de las necesidades básicas.
- Conseguir los hábitos y actitudes relacionados con el bienestar corporal y la seguridad personal, la higiene y la salud.
- Conocer las normas y hábitos de comportamiento social de los grupos de que forma parte (familia, escuela, amigos...), utilizándolas paulatinamente para establecer vínculos fluidos y equilibrados de relación interpersonal, identificando la diversidad de relaciones (lazos de parentesco, amistad,...) que mantiene con los demás.
- Orientarse y actuar autónomamente o con ayuda en espacios habituales y cotidianos (casa, aula, colegio...) conociendo los distintos elementos y dependencias de este entorno relacionándolos con las actividades que en el se realizan.
- Percibir reconocer e identificar los principales elementos de entorno más inmediato (personas, objetos, materiales...) y sus características más relevantes progresando en el dominio de ámbitos espaciales y temporales en relación con sus vivencias y actividades habituales.
- Conocer y utilizar en las tareas cotidianas los objetos que forman parte de su entorno más inmediato y algunos menos habituales, discriminando el peligro que algunos de ellos entraña.



b).- Objetivos generales de la **Etapa de Transición a la Vida Adulta** y **Aula Taller** a trabajar en el periodo de comedor:

Ámbito 1: Ámbito de Autonomía personal en la vida diaria

- Afianzar hábitos de higiene personal, así como el conocimiento y el cuidado de sí mismo.
- Conocer y controlar el propio cuerpo, adecuándolo a la expresión de sentimientos y emociones, movilidad y desplazamientos, y a la interacción con las demás personas.
- Adquirir las habilidades necesarias para desenvolverse en las actividades de la vida diaria, relacionadas con las compras y el manejo de dinero, la alimentación, vestido y mantenimiento del hogar, etc.

Ámbito 2: Ámbito de integración social y comunitaria

- Participar en relaciones interpersonales propias de los entornos en los que se desenvuelva su vida, discriminando el tipo de relaciones que le vincula y adoptando actitudes de participación, responsabilidad y de aceptación de las diferencias interpersonales.
- Comprender y expresar mensajes verbales y no verbales en distintas situaciones, relacionándose e integrándose en diferentes grupos de manera activa.
- Organizar y utilizar el tiempo libre como medio de desarrollo y de disfrute personal, seleccionando, de acuerdo con sus gustos personales y con su juicio crítico entre las diferentes opciones que se le ofertan.

c).- Objetivos generales de la Formación en Centros de Trabajo del Ciclo Formativo Dietética

- Estimar y analizar el aporte nutritivo y la adecuación del mismo a las características del colectivo

- Realizar medidas y cálculos de los parámetros antropométricos necesarias para la valoración nutricional de los sujetos , indicando su método de medida
- Elaborar un plan dietético para cada una de las alergias o intolerancias alimentarias
- Planificar las comidas del día para el colectivo
- Planificar y elaborar menús equilibrados

20.- ÁMBITOS EDUCATIVOS DEL PROGRAMA ANUAL DEL SERVICIO DE COMEDOR.

A. Líneas de actuación con el alumnado:

Para determinar las líneas de actuación haremos distintos grupos en función de las características de los alumnos:

1. Un primer grupo plurideficientes gravemente afectados, con problemas de deglución con los que la actividad se centrará en:
 - Buscar el posicionamiento más adecuado tanto del alumno/a como del adulto.
 - Emplear las adaptaciones necesarias: cucharas, jeringuillas, espesantes en los líquidos, para que la textura facilite la deglución.
 - En caso de alumnos que se prevé que pueden masticar ir paulatinamente pasando de la comida en puré a triturada, e iniciar el proceso de masticación.
 - Dar sentido al tiempo de espera entre comida e higiene.
2. Un segundo grupo en el que se incluyen alumnos con trastornos graves del desarrollo y alumnos que por ser muy pequeños se inician en la autonomía en la comida:
 - Completar los procesos de masticación pasando de puré a comida triturada a sólidos
 - Iniciar el manejo de cubiertos y vaso.

- Ampliar la variedad de alimentos que ingieren.

Establecer normas mínimas de aseo en la mesa.



3. En el tercer grupo de alumnos más autónomos y de más edad:

- Completar el manejo de cubiertos.
- Establecer criterios de alimentación adecuada en cantidades y variedades.
- Generalizar las normas de comportamiento e higiene básicas en la mesa.
- Crear vínculos de ayuda con los que lo necesiten (servir, ayudar a partir, etc.)



B. Líneas de actuación con el profesorado (momentos y actividades de colaboración v revisión conjunta de las finalidades, objetivos y líneas de actuación del servicio de comedor con el personal del centro):

En nuestro centro, la alimentación es un bloque de contenidos del P.C., y como tal se trabaja en las aulas con los alumnos. Es necesario vincular más esta tarea con la del comedor. Por ello el tutor- educador- Ayudante Técnico educativo, marcan las pautas mínimas sobre la forma de actuación de los alumnos en el comedor.

El tiempo de recreo de después de la comida, en nuestro centro es más reducido que en otros, porque nuestros alumnos tardan más en comer, el periodo de ocio se reduce a 1 h, por lo que no se pueden plantear actividades muy complejas. Lo que si se puede es realizar actividades lúdicas que continúen y/o complementen las del recreo de media mañana. En este participan educadores y ayudantes técnicos educativos, que atienden a los alumnos en los espacios de recreo y a los más pequeños en un aula, donde descansan. Las pautas marcadas para el ocio en este periodo las programan los educadores.

C. Trabajo con familias (línea básica de colaboración con las familias en aspectos informativos/formativos y de participación).

Cuando el alumno viene por primera vez al centro se hace una entrevista a la familia. Entre los temas que se trata esta el de la alimentación, tipo de comida, alergias a algún producto alimentario, problemas de salud, religiosos o culturales, etc.

A los padres se les informa a través de los tutores o del enfermero de todos los problemas, avances,... que su hijo tiene en el comedor.

Periódicamente se les envía los menús elaborados para llevar a cabo en el comedor y que los padres conozcan los menús saludables de sus hijos, a los mediopensionistas para que se complete la alimentación de cada día de sus hijos y a los internos para que conozcan la alimentación de sus hijos en el centro durante toda la semana

D. Medidas organizativas que aseguren la atención educativa al alumno.

Habrán dos turnos de comedor:

Primer turno: alumnado dependiente

Segundo turno: resto de alumnos

- a. Cada ATE tendrá un grupo a su cargo. Atenderá y vigilará al grupo asignado, tanto en el comedor (desayuno, comida, merienda y cena) como en el recreo de comedor.
- b. Los Educadores recogerán a los alumnos/as a la entrada del comedor una vez lavadas las manos para entrar en el comedor. A la salida del comedor las ATES controlarán que los alumnos/as realicen adecuadamente el aseo (dientes, boca, manos, uso del servicio), y después se colocarán en las filas junto con los alumnos/as que se dirigirán a las zonas de ocio.
- c. Cada mesa de comedor tendrá un número y un responsable, de carácter rotatorio,
- d. Se establecerán espacios y materiales concretos para ser utilizados en los días que haya una mala climatología. En los días que la climatología lo permita, los grupos de alumnos/as realizarán actividades de ocio al aire libre en los espacios donde habitualmente hacen el recreo.
- e. Las sugerencias y/o problemas del alumnado serán transmitidas por el /la educador/a o ATES al Equipo Directivo.



- f. Se plantearán actividades dirigidas para el alumnado en el periodo de recreo de comedor en los días que la climatología impida salir al patio de recreo

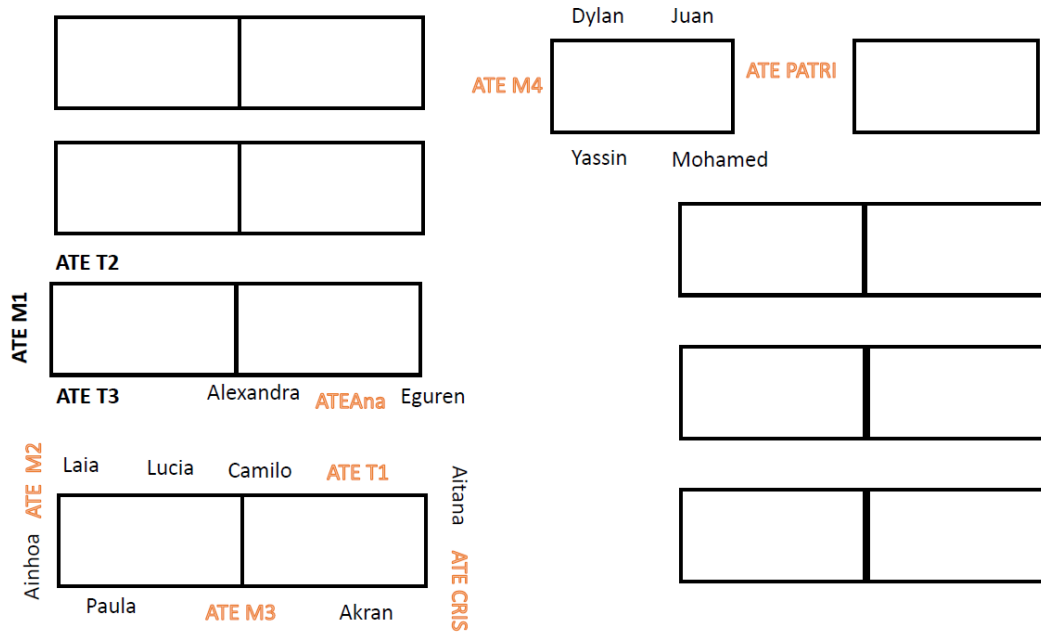
Modelos de distribución de los alumnos 2023-24



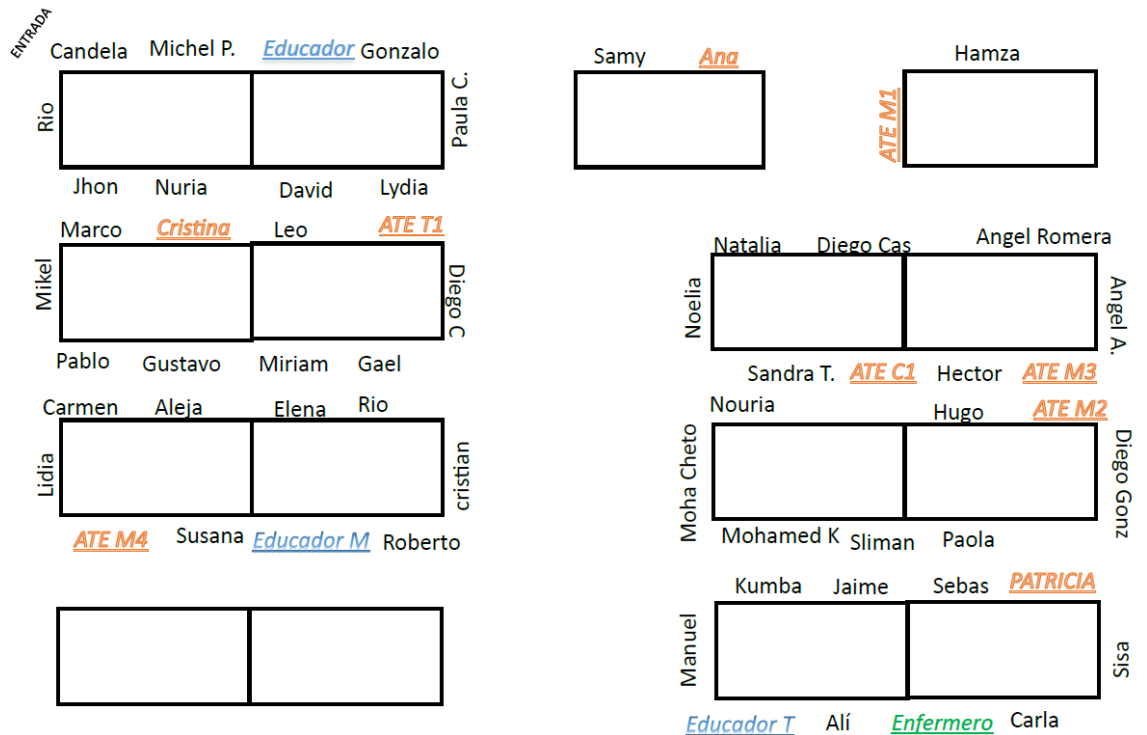
DISTRIBUCIÓN DEL COMEDOR EN 1º TURNO DE COMIDA

ATE: COMEN EN ESTE TURNO M1,T2, T3.

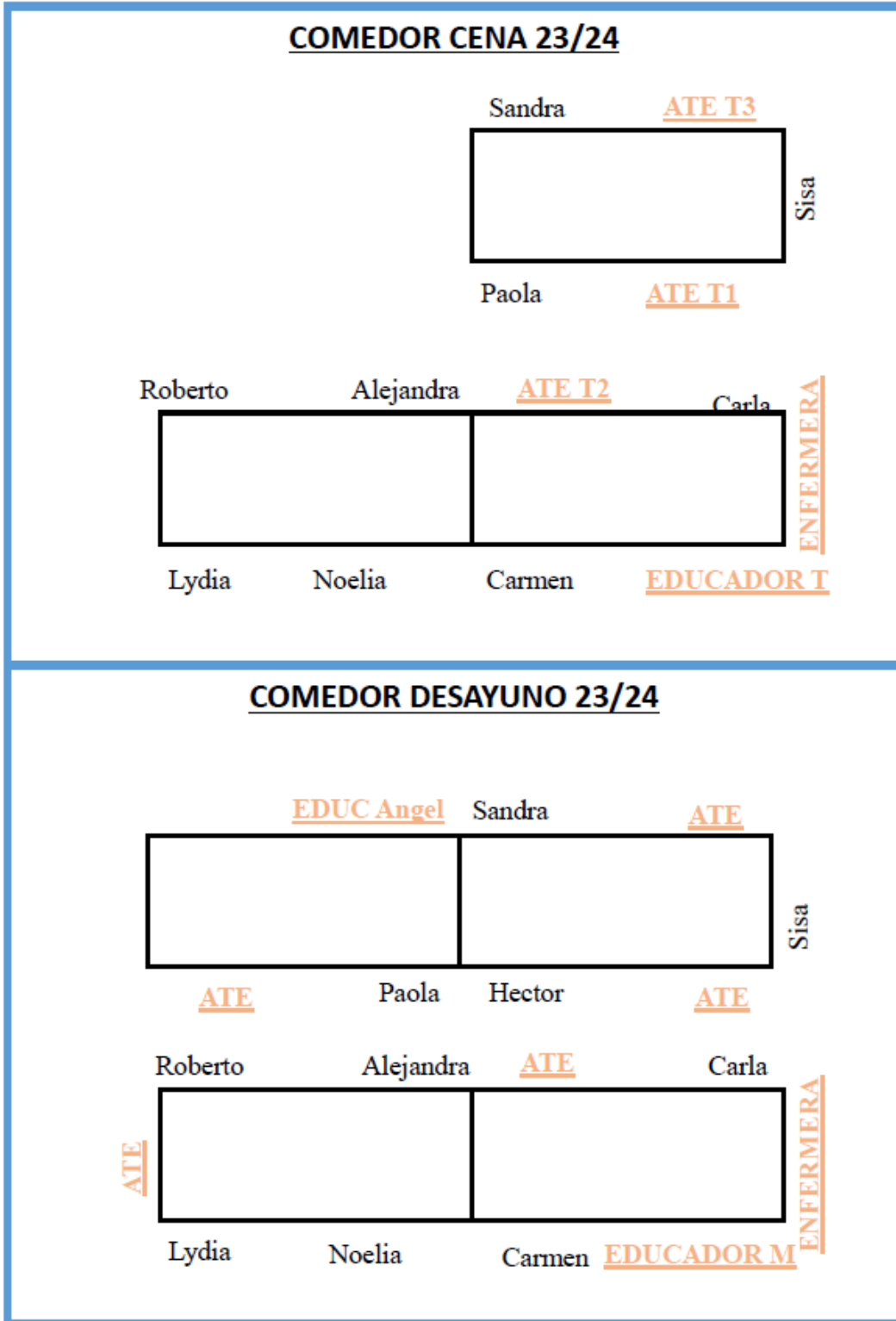
ATE: DAN DE COMER A LOS NIÑOS M4, M3,M2, C2(PATRICIA), ANA , CRISTINA Y (T1 los J, V)



COMEDOR 2º TURNO 2023/2024



SALIDA
RESIDENCIA



E. Criterios de relación del personal de vigilancia y atención educativa con el alumnado durante los tiempos de comida y de atención anterior y posterior al mismo.

El personal de vigilancia y atención educativa se distribuye la atención y cuidado de los alumnos en el comedor y el gimnasio habilitado para segundo comedor, en cada uno de ellos habrá un educador como personal responsable y contará con la colaboración de profesores



F.- Criterios y momentos para la evaluación de los principios y finalidades del programa anual del servicio de comedor.

Criterios de evaluación:

1. Utilizar adecuadamente el menaje de comedor.
2. Colaborar con el personal de comedor, responsabilizándose de tareas concretas en su mesa.
3. Respetar las normas de convivencia establecidas en el centro.
4. Respetar normas de comida, relacionadas con una adecuada postura corporal, un tono de voz adecuado, pedir adecuadamente aquello que necesiten...
5. Respetar el material de recreo y las zonas de juego asignadas.

Momentos para la evaluación:

El Programa Anual del Servicio de comedor, incluido en la P.G.A, será revisado de forma continua variando todos aquellos aspectos que no se adecuen a los objetivos del plan y mejoren el servicio de comedor

Se realizará un seguimiento del Plan de comedor, siendo evaluado por todos los profesionales participantes en el mismo. Se realizará una evaluación final cada año y se incorporará en la Memoria de la PGA

Todas las mejoras que puedan ser puestas en marcha en el mismo curso, se harán. Si no es posible, se recogerán en la Memoria, y se pondrán en marcha al curso próximo

La Dirección del centro incluirá en la Memoria de final de curso la evaluación sobre el funcionamiento del servicio de comedor escolar según lo aprobado en la Programación General Anual, que será objeto de conocimiento y valoración por el Consejo Escolar.



21.- ANEXO I LEYES QUE REGULAN EL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR

- EDU/1752/2003, de 19 de diciembre, por la que se regula el servicio de comedor en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación.
- Orden EDU/551/2005, de 26 de abril, que la modifica, se modifica la Orden EDU/1752/2003 de 19 de diciembre, por la que se regula el servicio de comedor en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación.
- Orden EDU/524/2006 de 29 de marzo, por el que se modifica la Orden EDU/1752/2003 de 19 de diciembre, por la que se regula el servicio de comedor en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación
- Orden EDU/509/2007 de 19 de marzo, por el que se modifica la Orden EDU/1752/2003 de 19 de diciembre, por la que se regula el servicio de comedor en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación
- INSTRUCCIÓN de 29 de septiembre de 2005, de la Dirección General de Planificación y Ordenación Educativa, por la que se desarrollan aspectos de la Orden EDU/1752/2003 relativos a los menús escolares, a la información a las familias y al funcionamiento del Comedor Escolar
- DECRETO 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León
- Orden EDU/693/2008 de 29 de abril por la que se desarrolla el Decreto 20/2008 de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar.

22.- ANEXO II.- APPCC CENTRO SANTA ISABEL

**(Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) ESTA ELBORADO
POR LA EMPRESA ASEVET (ASESORES VETERINARIOS GISA SL)**

INDICE

1. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.

2. DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

- 2. A- CROQUIS CON DISTRIBUCIÓN DE LOCALES, DIAGRAMA DE FLUJO DE PRODUCTOS Y MOVIMIENTO DE PERSONAS
- 2. B- LOCALES, EQUIPOS Y ÚTILES
- 2. C- INSTALACIONES
 - ABASTECIMIENTO DE AGUA: INSTALACIÓN DE FONTANERÍA
 - RED HORIZONTAL DE SANEAMIENTO
 - CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y/O COMIDAS PREPARADAS
 - ILUMINACIÓN
 - VENTILACION

3. PROGRAMA DE PRERREQUISITOS

3. A- PLAN DE CONTROL DEL AGUA POTABLE

- OBJETIVOS
- PROGRAMA DE INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO
- PROGRAMA DE COMPROBACIÓN CALIDAD DEL AGUA
- *REGISTROS **

3. B- PLAN DE INFRAESTRUCTURAS Y MANTENIMIENTO

- OBJETIVOS
- PLAN DE MANTENIMIENTO
- PROGRAMA DE CONTROL DE LOS EQUIPOS DE MEDIDA

- *REGISTROS **

3. C- PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES

- OBJETIVOS

- PROGRAMA DE HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES Y
ESPECIFICACIONES DE COMPRA

- LISTADO DE PROVEEDORES

- PLAN DE CONTROL

- *REGISTROS **

3. D- PLAN DE TRAZABILIDAD

- OBJETIVOS

- PLAN DE GESTIÓN

- *REGISTROS **

3. E- PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- OBJETIVOS

- PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)

- COMPROBACIÓN DE LA EFICACIA DEL PROGRAMA L+D

- MEDIDAS CORRECTORAS

- *REGISTROS**

3. F- PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

- OBJETIVOS

- PLAN DE LUCHA CONTRA PLAGAS

- *REGISTROS**

3. G- PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS

- OBJETIVOS.

- PLAN DE GESTIÓN

- *REGISTROS* *

3. H- PLAN DE CONTROL MICROBIOLÓGICO DE COMIDAS PREPARADAS

- OBJETIVOS

- PLAN DE CONTROL

- *REGISTROS* *

4. PLAN DE FORMACIÓN

- 4. A- OBJETIVOS

- 4. B- PLAN DE FORMACIÓN

 - PROGRAMA DE CONTROL DE LOS MANIPULADORES

 - PROGRAMA DE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

 - *REGISTROS* *

5. EXIGENCIAS LEGALES PARA LA ACTIVIDAD DE ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS PREPARADAS: REAL DECRETO 3484/2000

6. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

7. GUÍA DE RECOMENDACIONES DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA LA ACTIVIDAD DE ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS PREPARADAS

- DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA ACTIVIDAD DE ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS PREPARADAS

- RECOMENDACIONES DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

8. VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL

9. LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

Con los siguientes ANEXOS:

- ANEXO I. PLANOS O CROQUIS
- ANEXO II. PLAN DE INFRAESTRUCTURAS Y MANTENIMIENTO
- ANEXO III. PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES
- ANEXO IV. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- ANEXO V. PLAN DE CONTROL DE PLAGAS
- ANEXO VI. PLAN DE FORMACIÓN

* Incluye una serie de fichas de registro a realizar por el personal:

Correspondiente al punto 3 Programa de prerequisites se realizan:

- "Ficha de registro de incidencias y medidas correctoras del programa de prerequisites", donde se describen las incidencias detectadas, la fecha y la descripción de las mismas, así como las medidas correctoras o actuaciones llevadas a cabo para solucionarlas. Se realizan **puntualmente por la Gobernanta.**

1. "Registros del plan de control de agua potable:

- "Ficha de registro de comprobación de agua Potable", donde se anota el día, grifo, concentración de cloro y resultado del "Examen Organoléptico" de la muestra tomada del grifo de cocina. Realizándolo **2 veces por semana el "organoléptico"** y 1 vez por semana el "Nivel de cloro". **Personal de Mantenimiento.**
- "Ficha de registro de Control de Agua Potable" para comprobar el nivel de cloro libre residual y se indicara el resultado de las analíticas (físico-químicas y microbiológicas). Se realizara **por la empresa encargada.**

2. "Registros del plan de Infraestructura y Mantenimiento":

- "Ficha de registro de temperaturas de almacenamiento en congelación", similar a la antigua, registra la temperatura de los diferentes arcones (3 en total, aunque por necesidades del servicio,

actualmente solo hay 2 encendidos). **El registro se realiza a diario por la Gobernanta.**

- "Ficha de registro de mantenimiento preventivo", es un documento en el que se anota cuando se detectan averías, anomalías de funcionamiento de maquinaria y/o instalaciones. **El registro se realizara mensualmente por Mantenimiento.**
- "Ficha de control de los equipos de medida", en el que se comprobara el correcto funcionamiento de los mismos **anualmente.**
- "Relación de contratistas de Mantenimiento", documento donde figuraran las empresas externas (nombre, datos de contacto, mantenimiento y periodicidad y la fecha de alta y baja). Se realizan **puntualmente por la Gobernanta.**

3. "Fichas del Plan de control de proveedores"

- "Relación actualizada de proveedores", donde figuran los datos de los mismos, numero de registro y fecha de alta y baja. Se realizan **puntualmente por la Gobernanta.**
- * **En control de proveedores**, se han de registrar las temperaturas y fechas de caducidad de los productos recibidos en los albaranes que entrega cada suministrador. Se realizan **diariamente por la Gobernanta.**

4. "Fichas de plan de Gestión"

- "Ficha de pedido diario", se detallarán los productos que salen diariamente de almacén. Se realizan **diariamente por Cocina.**
- "Ficha de pedido semanal", se detallan los productos que se compran para consumo diario y almacén. Se realizan **semanalmente por Cocina.**

- "Ficha de registro de comidas preparadas con antelación". Ya no se completan estas fichas de APPC, por recomendación de la veterinaria de la Junta , al considerar que se ve al dirigirse al libro de menús .
- "Ficha de registro de recogida de muestras testigo". Ya no se rellena la Ficha registro de Muestra testigo, por recomendación de la veterinaria de la Junta , al considerar que se ve al dirigirse al libro de menús
- "Ficha de registro de control microbiológico de las comidas preparadas". Se realizara **semestralmente**.

5. "Fichas de Plan de limpieza y desinfección"

- "Ficha de registro de limpieza y supervisión o control visual. Cocina y despensa", en ella figuran la limpieza y desinfección en los locales y elementos de estos. Se rellena la ficha **Diariamente por Ayudantes de Cocina y se supervisara por la Gobernanta**.
- "Ficha de registro de limpieza y supervisión o control visual. Cámaras". Se rellena la ficha diariamente por **Ayudantes de Cocina y por la Gobernanta**.
- "Ficha de registro de limpieza y supervisión o control visual. Almacenes y Comedor", en ella figuran la limpieza y desinfección en los locales y elementos de estos. Se rellena la ficha **Diariamente por Personal de servicios y por la Gobernanta**.
- "Ficha de registro de limpieza y supervisión o control visual. Servicio y vestuario de Personal de cocina y cuarto de limpieza". Se rellena la ficha **Diariamente por Personal de servicios y por la Gobernanta**.
- "Ficha de registro de muestras de superficie y ambiente", en ella figuran la limpieza y desinfección en los locales y elementos de estos. Se rellena la ficha **semestralmente**.

- Se anotaran también las empresas externas que se contraten para trabajos puntuales, y como se hacía hasta ahora, se archivarán las fichas de seguridad de los productos de limpieza.

6. "Fichas plan de control de plagas"

- "Ficha de registro de vigilancia y supervisión o control visual de la presencia de Insectos y roedores". Se indicará si se ha detectado o no y que medidas se han tomado en caso de respuesta afirmativa. Se rellena la ficha **mensualmente por Mantenimiento**.
- Se tendrá en cuenta el plano con la ubicación de las medidas de protección contra roedores e insectos. Y el programa que utiliza la empresa externa que se encarga de ello (Comercial Andrés SL), y las fichas técnicas de los productos químicos que utilizan.

7. "Fichas plan de gestión de residuos"

- "Ficha de registro de Retirada de aceite usado". Se rellena la ficha **ocasionalmente** (cuando se llama a la empresa SUESCUN, para su retirada) **por la Gobernanta**.

- ## 8. "Fichas de Registro de Verificación del sistema de autocontrol",
- teniendo en cuenta: Revisión de registros, Observación de prácticas de manipulación, verificación del plan de trazabilidad, toma de muestras y otras. **Periodicidad Anual**.



INSTALACIONES Y EQUIPOS CON LOS QUE CUENTA EL CENTRO

Las instalaciones del Centro se encuentran actualmente en perfecto estado. Así mismo los equipos y útiles cumplen los requisitos y homologaciones marcados por la ley:

- Zona de cámaras de conservación de alimentos: Cámaras de conservación de alimentos.
- Almacén de alimentos y menaje: Congeladores, estanterías, menaje de comedor y de cocina, y sistema de refrigeración de alimentos.
- Despacho de Gobernante/a (con baño): Mobiliario y material de oficina.
- Zona de recepción de suministros: Mostrador, armario y botiquín.
- Zona de cámaras frigoríficas compactas y otras: Tres cámaras compactas para conservación de alimentos (productos cárnicos pescados y lácteos), una cortadora de pan y una licuadora.



- **Cocina:** Pelapatatas, lavamanos de pedal, dosificador de jabón, cepillo de uñas, toallas de celulosa; mesa de trabajo, fregadero, mesa de trabajo microondas, cortafiambres, mesa de trabajo y rollo de papel celulosa; marmita, freidora, plancha, hornos, fuegos (4), mesa caliente, fregadero con pistolas de agua a presión, lavavajillas y cubos de residuos con pedal (2); insectocutor y refrigerador de ambiente, campana, mosquitera y humidificador.
- **Despensa:** congelador, estanterías, armario de menaje de comedor y menaje de cocina.



- **Comedor:** Mesas, sillas, armario-servilletero, refrigerador y mosquitero.
- **Vestuarios y servicios:** taquillas-vestuario, inodoro, lavabo de pedal, dosificador de jabón, cepillo de uñas y toalla de celulosa.
- **Almacén de productos de limpieza:** Estanterías y productos de limpieza (de cocina y centro).

PLAN DE FORMACIÓN Y CARNET MANIPULADOR

El personal de servicios utilizará un conjunto de color azul cuando esté en la cocina - comedor

Se realizó en el mes de Noviembre de 2022, el curso de manipulador,.

CEE SANTA ISABEL (P LABORAL)

o Borobia Miranda, M ^a Teodora	Personal de servicios
o Barnuevo Hernández Natividad	ATE
o García García, Noelia	Personal de servicios
o Latorre Cuerda, Rosana	Enfermera
o Molina Rincón, Elena	Cocinera
o Barranco Ana Isabel	Personal de servicios
o Romeo Piqueras, M. ^a Cruz	Personal de servicios
o Vivar Del Álamo, M. ^a Jesús	Personal de servicios
o Cubilla García M José	ATE
o De Diego Casado Laura	Educadora
o Del Rio Martínez Ángel	Educador
o García Tabernero José Javier	Enfermero
o Macaya Escolano Ana Loreto	ATE
o Martín Francisco Almudena	ATE
o Martínez Escalada Ángel A	ATE
o Martínez Jiménez M Ángeles	ATE
o Romero Zayas M Jesus	ATE

• CEE SANTA ISABEL (PROFESORES)

- o Andrés Esteban, M^a Luisa Directora
- o Mateo Asensio, Noelia Secretaria
- o Domínguez Delgado Laura Jefa de Estudios
- o Iglesias González Carla Maestra
- o Morales Muriel Elena Profesora
- o Robles Lomas M Ángeles Maestra
- o Sánchez Chueca Angela Maestra

En la actualidad está programado la realización de un curso de carnet manipulador , pendiente de determinar las fechas

Según el Real Decreto 202/ 2000 de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los carnets manipuladores de alimentos en el artículo 4 apartado 6 "estos programas tendrán carácter permanente "





MENUS COMEDOR

2023 - 2024

COLEGIO PÚBLICO DE EDUCACION ESPECIAL SANTA ISABEL

DIRECCION PARAJE FUENTE LA TEJA S/N

LOCALIDAD SORIA

C.P. 42004

PROVINCIA SORIA

TELEFONO 975 227413

e-MAIL 42003335@EDUCA.JCYL.ES

Consejería de Educación
C.E.E SANTA ISABEL. SORIA.

a. -RESPONSABLE DEL DISEÑO DEL MENU

- 1.- Cocineros
- 2.- Otros (especificar) : Equipo Directivo, Gobernante, Cocinera, Equipo de Enfermería del Centro

b. - ATENCION A MOTIVOS ESPECIALES

(motivos religiosos, culturales y / o enfermedades)



SITUACION ESPECIAL	ALIMENTOS QUE REQUIEREN SUSTITURUCION / ELIMINACIÓN	MODIFICACION PROPUESTA
ALERGICO AL HUEVO	Sin huevos ni derivados Ni salmón ni gallo	Observaciones: No incluir alimentos en cuya composición figuren cualquiera de los siguientes ingredientes: Albúmina, clara de huevo, yema de huevo, huevo deshidratado, polvo de huevo, huevos sólidos, sustitutos del huevo, ponche de huevo, globulina, livetina, lisozima, mayonesa, merengue, ovoalbúmina, ovomucina, ovomucoide, ovovitulina, simplese, E-161b(luteína, pigmento amarillo), E-322(lecitina). Así como también evitar el uso de aceite que anteriormente haya sido utilizado con estos componentes
DIABETICO	La mayor parte de las comidas (carnes y pescados) a ser posible a la plancha o hervida , evitando los rebozados Tener en cuenta las cantidades	Pasta 90 gr. (cocida) Arroz 30 gr. crudo Legumbres 100 gr. cocidas Guisantes 120 gr. Verdura 200 gr. Carne 100 gr. Pescado 110 gr. Fruta 150 gr. Pan 20 gr.
RELIGION MUSULMANA	Todos los que provienen del cerdo	Pollo, conejo, tortillas de bonito, ,... etc.
ALERGIA A LAS LENTEJAS	Lentejas	Sustituir por otra legumbre: garbanzos, judías, ,...

MENUS TRITURADOS	Aquellos alumnos que por su problemática lo necesitan comerán pasado todo tipo de alimentos Los desayunos generales se sustituirán Las meriendas se cambiarán	Desayunos : Leche con Cola-Cao y ocho cereales con miel Meriendas : Leche con galletas Yogur,... Otro tipo de productos lácteos. Se hará la misma comida, pero triturada, añadiendo en las que se necesiten todo tipo de verduras y variaciones para que sean agradables al gusto Las comidas que no se puedan triturar se sustituirán por papillas de cereales,.....
MENUS TRITURADOS	La comida será distribuida en trocitos pequeños	
DIETA PARA SONDA ENTERAL	Lo mismo que los triturados. Se adapta la textura añadiendo leche	
DIETA HIPOCALORICA de 1500 calorías	Se adapta la dieta hipocalórica al menú estándar, en momentos puntuales, si no es posible la adaptación se hará un menú específico	
DIETA HIPOCALORICA de 1800 calorías	Se adapta la dieta hipocalórica al menú estándar, en momentos puntuales, si no es posible la adaptación se hará un menú específico	
DIETA HIPOCALORICA de 2300 calorías	Se adapta la dieta hipocalórica al menú estándar, en momentos puntuales, si no es posible la adaptación se hará un menú específico	
DIETA RICA EN FIBRA	Su dieta es rica en fibra (frutas y verduras). En su merienda, se le pone bocadillo con pan de molde (paté, mermelada, mantequilla...etc.), y lácteo o batido de fruta, y gelatina.	
DIETA POBRE EN SAL	Evitar productos precocinados , conservas, embutidos, carnes saladas o ahumadas, aperitivos (patatas fritas de bolsa, aceitunas,...etc.), frutos secos salados , bollería industrial	
DIETA SIN SAL	En dicho menú, se tomará como base el menú general del centro, y únicamente como observación prioritaria se tendrá en cuenta la restricción de sal en su elaboración (dieta sin sal) . Así como una serie de puntos a tener en cuenta: <u>DESAYUNOS:</u> -Leche + Pan tostado sin sal y mermelada + pieza de fruta o zumo. -Se eliminan margarinas, bollería y cereales. <u>COMIDAS PRINCIPALES (COMIDA Y CENA)</u> -Se eliminan alimentos precocinados.	

	<ul style="list-style-type: none"> -Se eliminan carnes adobadas (chuletas, lomo. etc.), que se sustituirán por pollo, pescado, ternera, -según disposición- y preferentemente a la plancha. -Se eliminan las salsas que vienen ya preparadas (tomate, mayonesa... etc.) -En las ensaladas, se eliminará el bonito, atún y las aceitunas. El pan será sin sal. <p><u>MERIENDAS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Se eliminan los bocadillos de fiambre, embutidos y paté, así como los frutos secos -En su lugar, la merienda consistirá en : Pieza de fruta + leche o cualquier derivado lácteo
INTOLERANCIA A LAS PROTEINAS DE LA LECHE	Intolerancia a las proteínas de la leche (NADA DE LECHE)
ALERGIA A CRUSTACEOS Y ANISAKI	<p>No puede comer :</p> <ul style="list-style-type: none"> .- Crustáceos y elementos que lo contengan en su fabricación (paellas, sopas, etc) .- Pescados y cefalópodos frescos , puede comer pescado y cefalópodos congelados previamente durante al menos cuatro días previos al consumo
INTOLERANCIA AL GLUTEN	<p>Se excluirán de la dieta: -trigo, cebada, centeno y avena, y todos los derivados de estos cereales, cubitos para caldos, sopas o cremas de sobre o lata.</p> <ul style="list-style-type: none"> -hamburguesas compradas hechas -aceite donde se hayan frito otros alimentos -postres preparados. -aditivos: E 1422, 1440 ,1414, 1442 ,1413 , 1410, 1404, 1420 <p>-EN GENERAL, TODOS AQUELLOS ALIMENTOS ENVASADOS EN CUYA ETIQUETA NO FIGURE EL DISTINTIVO "SIN GLUTEN"</p>



**A. c.- INFORMACIÓN A TODOS LOS PROFESIONALES
RELACIONADOS CON EL SERVICIO DE COMEDOR AL
COMIENZO DEL CURSO ESCOLAR**

CURSO 2023/24

MENUS	BENEFICIARIOS	OBSERVACIONES
El ordinario de cada mes para alumnos externos e internos	Susana Miranda Ángel Romera Ángel Angulo Jhon Álvarez Manuel Torres Diego González Diego Ciria Gonzalo Gómez Natalia Martin Pablo Weikang Haung Marco Garcia Andres Nuria Soler Rio Caballero Elena Corina Caliman Mirian Romero Mirian Muñoz Paula Calvo David Clerencia Candela de Francisco Sandra Terrer Hector Andaluz Hugo Arancon Juan de Miguel Sebastian Garcias Mohamed Karzazi Cristian Martin Dylan Macias Sami Louriki Yassin Louriki Gustavo Ramirez Kumba Sussuko Carmen Jimenez Eguren Alejandra Coria	Se considera el menú base que servirá de modelo para el resto de los menús (para la comida)

Triturado externos		- Juan de Miguel - Laia (y semitriturada según tolerancia) - Ainhoa y Aitana frutas trituradas	Tendrá las adaptaciones precisas para ser triturado
Semitriturados		Dylan Macías Eguren Clemente Juan de Miguel Ainhoa García Aitana Jiménez Leonardo Jiménez Camilo Rojas Laia Dominguez	Tendrá las adaptaciones precisas para cada alumno
El ordinario de cada mes para alumnos internos		Stanislava Georgieva Carla Molina Sandra Terrer Noelia Pachon Roberto García Paola V Coria	Se considera el menú base que servirá de modelo para el resto de los menús (para todas las comidas de alumnos internos)
Triturado internos		Paula Pascual Medina	Únicamente tendrá las adaptaciones precisas para ser triturado
		Lucía Gómez:	Dieta túrmix apta para nutrición
Triturados Externos		Ainhoa Rodríguez	Dieta túrmix
Menús específicos	Musulmanes		Carnes HALAL Triturado
	Musulmanes	Mohamed Chetouani Ali El Kihel Mohamed Handaoui Mohamed Karzazi	Carnes HALAL
	Musulmanes	Nouria Grioui Sliman Grioui	De carnes pavo, pollo y conejo
	Intolerancias digestivas	Sliman Grioui	Leche sin Lactosa Yogures Bio No zumos envasados
	Hipocalórica	Ali El Kihel(1500cal)	Halal estricta
	: Intolerancia a las proteínas de la leche	- Camilo Rojas	NADA DE LECHE
	Celiaca	Alexandra Elisabeth García	Según prescripción médica: - Alimentos sin gluten. -Elaboración individualizada (menaje, condimentos...)

Hipocalóricos	Gael Martin (1500cal) Jaime Lallana (1500cal) Carla Molina (1500cal) Kumba (1500cal) - Sisa (1500cal)	Según prescripción médica
Alergia a crustáceos y anisakis		No puede comer: Pescados Crustáceos. y cefalópodos frescos
	Diego Ciria	Verduras y legumbre machacadas Sopa sin pasta Yogures sin trozos Carnes y Pescados trozos pequeños
Especial para sonda gástrica	Luci Gomez	Dieta túrmix apta para nutrición enteral
Intolerancia	Sisa	Chocolate y nueces
Alergia a frutas		Frutas: aguacate , kiwi ,castaña y pomelo y piel del melocotón
Alérgico frutos secos	Mohamed Hamdaoui:	Alérgico a las almendras
-Diabético 1700 calorías		Desayuno 4 raciones hc - Media mañana 2 raciones - Comida 6.5 raciones
	Hamza Nakkar	Dieta sin azúcar, leche, trigo, chocolate y chuches. Dar todos los días calabaza, coco y dátiles.
Otros	A determinar	Según prescripción médica

OBSERVACIONES GENERALES:



- Del cambio en los menús, se informará oportunamente a lo largo del curso.
- Se deberá controlar, cada uno/a en su ámbito de trabajo, que la elaboración y el consumo son adecuados.




Soria 29 de septiembre de 2023



d. - SISTEMA DE MEDIDAS DE RACIONES

Gramaje	Medidas caseras (especificar)
<p>Desayunos</p> <p>Leche 250 ml. Zumo de frutas 150 gr Cereales 60 gr Pan 40 gr Galletas 40 gr Colacao 10 gr Mermelada 15 gr Mantequilla 15 gr Magdalena 60 gr Croissant grande</p> <p>1º Plato</p> <p>Verdura 250 gr Pasta 70 gr Arroz 70 gr Legumbres 60 gr Sopa 30 gr (200 ml)</p> <p>2º Plato</p> <p>Carnes 150 gr - 230 gr (dependiendo si tiene hueso o no) Pescado 150 gr Huevos 70 gr</p>  <p>Postres</p>	<p>Desayunos</p> <p>Leche 1 vaso Zumo de frutas 1 vaso Cereales 60 gr Pan 40 gr Galletas paquete de 4 galletas Colacao 1 sobre Mermelada tarrina Mantequilla tarrina Magdalena 2 Croissant 1</p> <p>1º plato</p> <p>2 cacitos</p>  <p>2º plato</p> <p>Filete 1 Pollo cuartos Tortilla cuartos Pescado 150 gr Carne filete 150 gr Asado 230 gr pieza Fritos 4 unidades Empanadillas 3 unidades Calmares guisados 220 gr Carne guisada 220 gr Hamburguesas 2 unidades Salchichas 150 gr 4-6 unidades Pizza 300gr</p> <p>Postres 1 pieza</p>

Consejería de Educación
C.E.E SANTA ISABEL. SORIA.

<p>Frutas 150 gr Lácteos 125 gr Pan 50 gr</p> <p>Bocadillos</p> <p>Pan 50 gr Embutido 40 a 60 gr Pates 40 gr Quesos 40 gr</p> <p>Postres merienda</p> <p>Macedonia 150 gr Compota 150 gr Batidos 125 gr Lácteos 125 gr Frutos secos 40 gr</p>	<p>Mandarinas 2 Lácteos 1 unidad Bebidas. agua sin limite</p>  <p>Cualquier tipo de producto seco</p>
---	---



e.- VARIACION DE RACIONES EN FUNCION DE LA EDAD

1.- **SI**

2.- **NO**

f.- OBSERVACIONES A TENER EN CUENTA

- .- El tipo de carne y pescado en función de la época y el precio del mercado
 - .- Se tendrá en cuenta el consumo de carnes semigrasas (ternera, buey) y magras (pollo, pavo, conejo,...) por tener menor contenido graso
 - .- Los pescados serán variados: azules (sardina, salmón, atún, caballa,...) y blancos (bacalao, lenguado, gallo, pescadilla,...)
- .- La fruta fresca según variedades de cada época del año (temporada)
- .- En la mayoría de las comidas y cenas se incluyen ensaladas como guarnición
- .- Hortalizas se consumirán según la época
- .- Asados dependiendo del precio del mercado se incluirán cordero, cochinilla,....., por lo menos una vez a la semana
- .- Las legumbres se cocinan con pocas especias, en ocasiones acompañadas de verduras o en puré para evitar las digestiones pesadas
- .- Las ensaladas podrán ser: mixta (lechuga, tomate...) ilustrada (lechuga, tomate, aceitunas, atún, maíz,...) y variadas en las que se usaran ingredientes varios como gulas, palitos de pescado, queso fresco, jamón york, huevo...
- .- Entremeses variados (jamón serrano, york, lomo, chorizo, pechugas de pavo, aceitunas, salchichón, palitos de cangrejos, chopped,.....)se seleccionaran varios
- .- Debido a la problemática general de nuestros alumnos, se intenta evitar al máximo posible las grasas, los rebozados y los fritos
- .- Todos los alimentos se pesan en crudo



g.- KCAL DE LOS ALIMENTOS DE LOS MENÚS DE INVIERNO

ALIMENTO	CANTIDAD	PROTS KCAL	LIPIDOS KCAL	H. CARBONS KCAL
aceite	10g		89,91	
aceite de oliva	5g		44,82	
acelgas	200g	1,6	7,2	36
alcachofas	100g	9,2	0,9	30
alcachofas	150g	13,8	1,35	45
almejas	40g	17,12	18	0
albóndigas	120g	63,36	250,56	50,88
alubias	70g	53,2	8,82	147
arroz	60g	16,8	4,86	206,4
atún	150g	138	162	0
batido de fresa	125ml	14	11,25	56
batido de frutas	125ml	14	11,25	56
borraja	200g	14,4	12,6	24,8
cabecera	150g	99,6	310,5	0
cacahuetes	40g	43,2	176,4	13,6
cacahuetes	20g	21,6	88,2	6,8
calabacín	150g	3,6	2,7	13,2
calamares	200g	136	23,4	0
calamares	100g	68	11,7	0
canelones	200g	49,6	97,2	108
cardo	200g	11,2	3,6	28
cereales	60g	24	10,8	160,8
cereales	40g	16	7,2	107,2
chocolate	40g	13,44	111,6	96
choped	60g	33,6	145,8	7,2
chorizo	40g	35,2	75,6	3,2
chorizo	30g	26,4	56,7	2,4
cochinilla	150g	138	244,75	4,98
coditos	60g	22,8	9,72	177,84
cola-cao	10g	3,92	2,25	26,84
coliflor	150g	13,2	2,7	18,6
compota de manzana	150g	1,8	0	72
conejo	150g	138	62,1	0
consomé	100g	42,5	44,74	11,4
cordero	160g	115,2	244,8	0
costillas	75g	69	122,37	0
costillas falsas	150g	138	244,75	4,98
croissant	90g	29,88	160,38	138,88

croquetas de jamón	90g	29,16	59,13	16,2
croquetas de merluza	60g	19,44	39,52	10,8
croquetas de pollo	90g	29,16	59,13	16,2
cujada	150g	28,8	71,55	40,2
empanadillas	90g	32,84	89,91	136,8
ensalada	120g	6,8	2,9	8,4
ensalada imperial	200g	24,72	57,62	17,8
espaguetis	60g	28,8	9,72	177,84
espárragos	100g	10,8	0	4,4
espinacas con jamón	230g	58	44,7	9,6
espirales de colores	60g	22,8	9,72	177,84
fideos	30g	15,49	4,05	93,6
flan	150g	29,4	31,05	32,4
galletas	40g	11,2	28,8	121,6
guisantes	150g	33,6	6,75	58,2
hamburguesa	100g	68,4	192,45	21,2
hamburguesa	150g	91,2	256,6	31,8
huevo	70g	35	69,83	0
jamón serrano	20g	24,8	23,4	0
jamón serrano	40g	49,6	46,8	0
jamón York	40g	29,44	11,16	1,6
judías blancas	70g	53,2	8,82	147
judías verdes	200g	18,4	3,6	40
lasaña	100g	24,8	48,6	54
leche entera	250ml	33	81	50
lentejas	70g	66,64	11,34	151,2
lomo	130g	104	97,11	0
macarrones	60g	28,8	9,72	177,84
macedonia	150g	2,4	0	43,2
magdalenas	60g	16,08	165,24	116,88
mahonesa	30g	2,16	113,03	0,12
mahonesa	10g	0,72	71,01	0,04
mandarina	150g	4,8	0	54
mantequilla	15g	0,36	112,05	0
manzana	150g	1,8	0	72
menestra	200g	26,4	9	52,8
mermelada	15g	0,12	0	42
naranja	150g	4,8	0	51,6
natillas	135g	20,52	51,03	90,72
paella de marisco	60g	16,8	4,86	206,4
pan	50g	15,6	4,5	116
pan	25g	7,8	2,25	58

pan	40g	12,48	3,6	23,2
pan de molde	50g	16	20,25	104

patatas	50g	4,2	0,9	34,4
patatas	100g	8,4	1,8	0
patatas	150g	12,6	2,7	103,2
patatas bravas	180g	12,76	215,76	73,52
patatas fritas	100g	84	1,8	68,8
paté	60g	33,6	226,8	12
pavo	60g	52,56	11,8	0
pechuga de pollo	150g	130,8	37,8	0
pera	150g	2,4	0	63,6
pescado fresco	150g	99	17,55	0
picadillo	30g	18,24	55,35	0
pimientos	40g	1,44	0,72	5,92
pizza	200g	75,2	207	198,4
plátano	150g	1,2	4,05	120
pollo	150g	120	130,95	0
potaje de garbanzos	70g	54,32	31,5	154
puré de calabacín	200g	7,8	3,6	47,6
puré de verduras	100g	7,47	2,43	25,76
puré de verduras	200g	14,94	4,86	51,53
queso	40g	46,4	103,68	3,2
queso	20g	32	52,02	0,4
queso rayado	20g	32	52,02	0,4
revuelto de patatas	120g	39,2	70,83	34,4
Sajonia	150g	102	81	0
salchichas	180g	41,28	194,4	0
salchichas	130g	67,08	315,9	0
salchichas de pollo	120g	61,92	291,6	0
salchichas Frankfurt	120g	57,6	210,6	14,4
salchichón	40g	41,28	137,16	3,2
san Jacobo	150g	24,6	179,55	151,2
sardinas	120g	86,88	81	0
sopa de fideos	240g	105,64	94,88	147,7
sopa de fideos	150g	66,02	59,3	92,31
sopa de pescado	90g	53,64	11,25	124,8
tallarines	60g	22,8	9,72	177,84
ternera	150g	124,2	72,9	0
tomate	30g	1,32	0,54	2,76
tomate	40g	1,6	0,4	5,6
tomate	50g	2,2	0,9	4,6
tortilla de bonito	95g	50	72,63	0,8

Consejería de Educación
C.E.E SANTA ISABEL. SORIA.

tortilla de champiñón	220g	45,8	73,98	24
tortilla de York y queso	160g	122,44	210,24	101,6
tortilla de patata	150g	28,96	41,76	70,84

tortilla francesa	70g	35	69,93	0
varitas de merluza	150g	95,4	37,8	0
verduras asadas	120g	3,44	1,98	15,8
yogur de sabores	125g	27	38,25	78
yogur natural	125g	20	29,25	27,5
zumo de melocotón	150g	6,42	0	89,4
zumo de naranja	150ml	3,6	0	60
zumo de piña	150ml	2,4	1,35	72,6



h.- KCAL DE LOS ALIMENTOS DE LOS MENÚS DE VERANO

ALIMENTO	CANTIDAD	PROTS KCAL	LIPIDOS KCAL	H. CARBONS KCAL
aceite	10g		89,91	
aceite de oliva	5g		44,82	
acelgas	200g	1,6	7,2	36
alcachofas	150g	13,8	1,35	45
albóndigas	120g	63,36	250,56	50,88
alubias	70g	53,2	8,82	147
arroz	60g	16,8	4,86	206,4
arroz con pollo	160g	96,8	92,16	206,4
atún	150g	138	162	0
atún	20g	18,4	21,6	0
bacalao	90g	61,2	5,67	0
batido de fresa	125ml	14	11,25	56
batido de frutas	125ml	14	11,25	56
borraja	200g	14,4	12,6	24,8
borraja	100g	7,2	6,3	12,4
cabecera	150g	99,6	310,5	0
cacahuetes	40g	43,2	176,4	13,6
calabacín	150g	3,6	2,7	13,2
calamares	150g	170	29,25	0
cardo	200g	11,2	3,6	28
cereales	60g	24	10,8	160,8
cereales	40g	16	7,2	107,2
chocolate	40g	13,44	111,6	96
choped	60g	33,6	145,8	7,2
chorizo	40g	35,2	75,6	3,2
chorizo	30g	26,4	56,7	2,4
cochinilla	150g	138	244,75	4,98
cola-cao	10g	3,92	2,25	26,84
coliflor	150g	13,2	2,7	18,6
coliflor	200g	17,6	3,6	24,8
compota de manzana	150g	1,8	0	72
conejo	150g	138	62,1	0
conejo	100g	92	41,4	0
consomé	100g	42,5	44,74	11,4
cordero	160g	115,2	244,8	0
costillas	75g	69	122,37	0
costillas falsas	150g	138	244,75	4,98
crema de calabacín	200g	12,8	3,6	48
crema de espinacas	150g	18,6	8,1	21,6

crema de guisantes	150g	33,6	6,75	58,2
croissant	90g	29,88	160,38	138,88
croquetas	50g	16,2	32,8	9
croquetas de jamón	90g	29,16	59,13	16,2
croquetas de jamón	150g	48,6	98,55	27
croquetas de pollo	90g	29,16	59,13	16,2
cuajada	150g	28,8	71,55	40,2
empanadillas	90g	32,84	89,91	136,8
ensalada	120g	6,8	2,9	8,4
ensalada de arroz	200g	36,8	30,6	151,2
ensalada imperial	200g	24,72	57,62	17,8
ensaladilla rusa	200g	8	18	8
ensalada de garbanzos	200g	240	90	488
espaguetis	60g	28,8	9,72	177,84
espinacas con jamón	230g	58	44,7	9,6
espirales de colores	60g	22,8	9,72	177,84
filete ruso	120g	63,36	250,56	50,88
flan	150g	29,4	31,05	32,4
fresas	150g	4,2	8,1	42
galletas	40g	11,2	28,8	121,6
garbanzos	150g	108	67,5	366
gazpacho	150g	2,4	32,4	7,2
hamburguesa	150g	91,2	256,6	31,8
huevo	70g	35	69,83	0
jamón serrano	20g	24,8	23,4	0
jamón serrano	40g	49,6	46,8	0
jamón york	40g	29,44	11,16	1,6
judías blancas	70g	53,2	8,82	147
judías verdes	200g	18,4	3,6	40
judías verdes	150g	13,8	2,7	30
lasaña	100g	24,8	48,6	54
leche entera	250ml	33	81	50
lentejas	70g	66,64	11,34	151,2
lomo	130g	104	97,11	0
macarrones	60g	28,8	9,72	177,84
macedonia	150g	2,4	0	43,2
magdalenas	60g	16,08	165,24	116,88
mahonesa	30g	2,16	113,03	0,12
mahonesa	10g	0,72	71,01	0,04
mandarina	150g	4,8	0	54
mantequilla	15g	0,36	112,05	0
manzana	150g	1,8	0	72

menestra	200g	26,4	9	52,8
mermelada	15g	0,12	0	42

naranja	150g	4,8	0	51,6
natillas	135g	20,52	51,03	90,72
paella de marisco	60g	16,8	4,86	206,4
pan	50g	15,6	4,5	116
pan	25g	7,8	2,25	58
pan	40g	12,48	3,6	23,2
pan de molde	50g	16	20,25	104
panceta	25g	12,5	104,85	0
patatas	50g	4,2	0,9	34,4
patatas	100g	8,4	1,8	0
patatas	150g	12,6	2,7	103,2
patatas bravas	180g	12,76	215,76	73,52
patatas fritas	100g	84	1,8	68,8
paté	60g	33,6	226,8	12
pavo	60g	52,56	11,8	0
pechuga de pavo	150g	131,4	29,5	0
pechuga de pollo	150g	130,8	37,8	0
pera	150g	2,4	0	63,6
pescado fresco	150g	99	17,55	0
picadillo	30g	18,24	55,35	0
pimientos	40g	1,44	0,72	5,92
pizza	200g	75,2	207	198,4
plátano	150g	1,2	4,05	120
pollo	150g	120	130,95	0
pollo	200g	160	174,6	0
potaje de garbanzos	70g	54,32	31,5	154
puerro	20g	1,6	0,72	6
puré de calabacín	200g	7,8	3,6	47,6
puré de patata	150g	12,6	2,7	103,2
puré de verduras	200g	14,94	4,86	51,53
queso	40g	46,4	103,68	3,2
queso	20g	32	52,02	0,4
queso rayado	20g	32	52,02	0,4
revuelto de champiñón	220g	45,8	73,98	24
revuelto de patatas	120g	39,2	70,83	34,4
Sajonia	150g	102	81	0
salchichas	180g	41,28	194,4	0
salchichas	130g	67,08	315,9	0
salchichas de pollo	120g	61,92	291,6	0
salchichas Frankfurt	120g	57,6	210,6	14,4

Consejería de Educación
C.E.E SANTA ISABEL. SORIA.

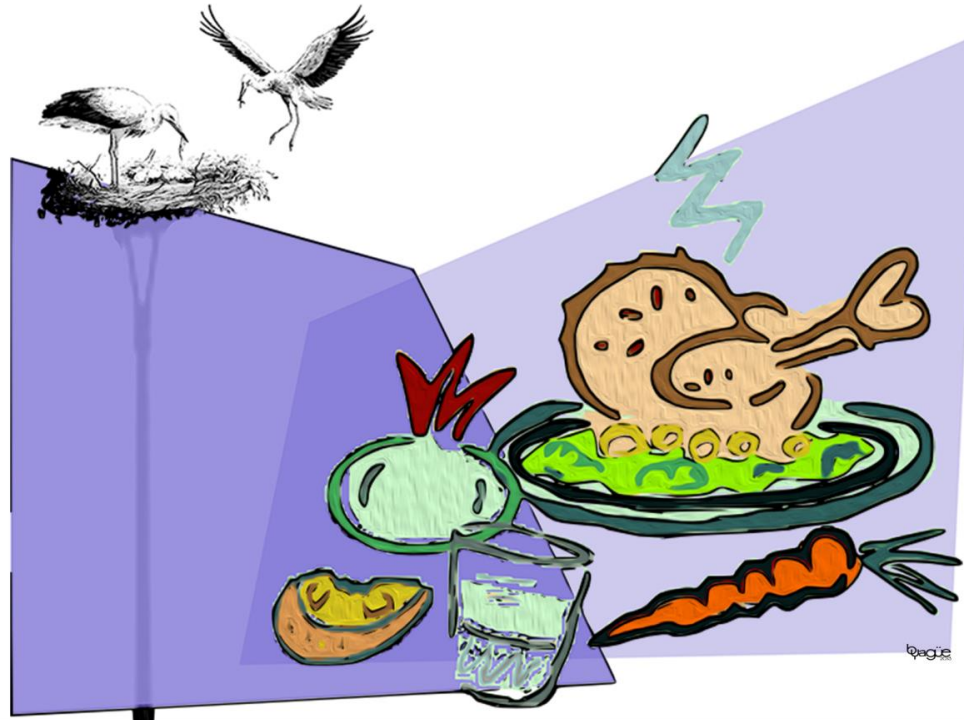
salchichón	40g	41,28	137,16	3,2
san Jacobo	150g	24,6	179,55	151,2
sardinas	120g	86,88	81	0
sopa de fideos	150g	66,02	59,3	92,31

sopa de fideos	200g	88,02	79,06	123,08
sopa de pescado	90g	53,64	11,25	124,8
tallarines	60g	22,8	9,72	177,84
ternera	150g	124,2	72,9	0
tomate	30g	1,32	0,54	2,76
tomate	40g	1,6	0,4	5,6
tomate	50g	2,2	0,9	4,6
tortilla de bonito	95g	50	72,63	0,8
tortilla de j.york y queso	160g	122,44	210,24	101,6
tortilla de patata	150g	28,96	41,76	70,84
uvas	150g	6	13,5	102
verduras asadas	120g	3,44	1,98	15,8
yogur de sabores	125g	27	38,25	78
yogur natural	125g	20	29,25	27,5
zanahoria	150g	72	40,5	54
zum de melocotón	150g	6,42	0	89,4
zum de naranja	150ml	3,6	0	60
zum de piña	150ml	2,4	1,35	72,6



CURSO 2023-2024

MENUS



PLAN DE FUNCIONAMIENTO
COMEDOR

MENU SEPTIEMBRE 2023

SEMANA DEL 4 AL 10 SEPTIEMBRE 2023

		LUNES 4	MARTES 5	MIERCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
DESAYUNO					Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas con mantequilla y mermelada Zumo
ALMUERZO						
COMIDA	1º PLATO			Spaguetti	Menestra de verduras	Ensalada garbanzos
	2º PLATO			Lomo adobado	Pechuga de pollo	Pescado en salsa
	GUARNICION			Pimientos	Patatas fritas	
	POSTRE			Fruta	Fruta	Helado
	PAN/ BEBIDA			Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua
MERIENDA				Bocadillo de queso	Bocadillo de jamón	
CENA	1º PLATO			Ensalada imperial	Pizza	
	2º PLATO			Pescado		
	GUARNICION				Ensalada mixta	
	POSTRE			Yogur	fruta	
	PAN/ BEBIDA			Pan /Agua	Pan /Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU SEPTIEMBRE 2023

SEMANA DEL 11 AL 17 SEPTIEMBRE 2023

		LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta	Leche con Cola Cao Pan con tomate y aceite de oliva Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con embutido Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Puerros con patatas	Sopa maravilla	Lentejas con verduras	Macarrones boloñesa	Ensalada variada
	2º PLATO	Lomo ajillo	Pollo asado	Costillas asadas	Pescado	Paella
	GUARNICION	Rodaja de tomate	Patatas panadera	Ensalada mixta	Ensalada mixta	
	POSTRE	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua
MERIENDA		Bocadillo de nocilla	Bocadillo de chorizo	Bocadillo de paté	Bocadillo de queso	
CENA	1º PLATO	Alcachofas	Espárragos vinagreta	Ensalada Ilustrada	Crema de espinacas	
	2º PLATO	Pescado	Calabacín relleno atún	Tortilla bacalao	Brochetas	
	GUARNICION	Ensalada mixta			Ensalada mixta	
	POSTRE	Fruta	Fruta	Fruta	Natillas caseras	
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU SEPTIEMBRE 2023

SEMANA DEL 18 AL 24 DE SEPTIEMBRE 2023

		LUNES 18	MARTES 19	MIERCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta	Leche con Cola Cao Galletas integrales Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con tomate Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Crema calabacín	Judías blancas	Acelga con patatas	Ensalada campera	Ensalada variada
	2º PLATO	Pechuga pollo	Pescado	Pimientos rellenos	Filete pierna cordero	Canelones atún
	GUARNICION	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	lechuga	
	POSTRE	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan / Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua
MERIENDA		Bocadillo de pavo	Sándwich de york	Bocadillo de chorizo	Bocadillo de sardinas	
CENA	1ª PLATO	Ensalada ilustrada	Crema de zanahoria	Consomé	Verduras plancha	
	2º PLATO	Huevos rellenos	Croquetas caseras	Merluza rebozada	Revuelto gambas	
	GUARNICION		Ensalada mixta	Ensalada mixta		
	POSTRE	Fruta	Fruta	Flan casero	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU OCTUBRE 2023

SEMANA DEL 2 AL 8 OCTUBRE 2023

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
DESAYUNO				Leche con Cola Cao Tostada con aceite y tomate Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas con mantequilla y mermelada, Zumó
ALMUERZO	Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO		Garbanzos con chorizo	Sopa maravilla	Ensalada imperial
	2º PLATO		Pescado	Ternera guisada	Canelones de atún
	GUARNICION		Rodaja de tomate	Champiñón	
	POSTRE		Natillas	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA		Pan / Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua
MERIENDA			Bocadillo de sardinas	Bocadillo de jamón con tomate	
CENA	1º PLATO		Ensalada ilustrada	Crema verduras	
	2º PLATO		San Jacobo casero	Tortilla de atún	
	GUARNICION			Ensalada mixta	
	POSTRE		Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA		Pan/ Agua	Pan/ Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptará aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU OCTUBRE 2023

SEMANA DEL 9 AL 13 OCTUBRE 2023

		LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta	con Cola Cao Pan con aceite y tomate Zumo		
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Arroz con tomate	Alubias con verdura	Ensalada variada		
	2º PLATO	Cabecera de cerdo	Salchichas horno	Paella		
	GUARNICION	Calabacín a la plancha	Ensalada Mixta			
	POSTRE	Fruta	Fruta	Flan		
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan /Agua	Pan/Agua		
MERIENDA		Bocadillo de chorizo	Bocadillo de jamón			
CENA	1º PLATO	Sopas de ajo	Ensalada mixta			
	2º PLATO	Pescado	Calamares en salsa			
	GUARNICION	Ensalada mixta	Arroz			
	POSTRE	Fruta	Fruta			
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan/Agua			

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU OCTUBRE 2023

SEMANA DEL 16 AL 22 OCTUBRE 2023

		LUNES 16	MARTES 17	MIERCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta	Leche con Cola Cao Galletas integrales Fruta	Leche con Cola Cao repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas con mantequilla y mermelada, Zummo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Alcachofas con jamón	Judías blancas con verduras	Macarrones con chorizo	Puré de verdura	Ensalada ilustrada
	2º PLATO	Filete cerdo	Huevos rellenos	Pescado	Redondo ternera en salsa	Arroz con pollo y verduras
	GUARNICION	Rodaja de tomate	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Champiñones	
	POSTRE	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan/Agua	
MERIENDA		Bocadillo de Pavo	Sándwich mixto	Bocadillo de lomo	Bocadillo de mortadela	
CENA	1º PLATO	Pisto manchego	Crema champiñón	Sopa juliana	Patatas bravas	
	2º PLATO	Pescado	Calabacines rellenos atún	Tortilla de patata	Pescado	
	GUARNICION		Ensalada mixta	Ensalada mixta	Lechuga	
	POSTRE	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU OCTUBRE 2023

SEMANA DEL 23 AL 29 OCTUBRE 2023

		LUNES 23	MARTES 24	MIERCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta	Leche con Cola Cao Pan con tomate y aceite de oliva Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas con mermelada Zummo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Pasta carbonara	Guisantes con jamón	Garbanzos con acelga	Sopa de verduras	Ensalada ilustrada
	2º PLATO	Lomo	Bacalao	Pollo asado	Albóndigas	Canelones de atún
	GUARNICION	Pimientos verdes	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Champiñones	
	POSTRE	Fruta	Fruta	Fruta	Natillas	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan/ Agua	Pan / Agua	Pan/ Agua	Pan / Agua	Pan/ Agua
MERIENDA		Bocadillo de jamón	Bocadillo de atún	Bocadillo de york y queso	Bocadillo de chocolate	
CENA	1º PLATO	Verduras plancha	Huevos fritos	Ensalada ilustrada	Crema de calabaza	
	2º PLATO	Merluza rebozada	Patatas	Burritos de verdura y atún	Revuelto de trigueros y gambas	
	GUARNICION	Ensalada mixta	Ensalada mixta			
	POSTRE	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU OCTUBRE -NOVIEMBRE 2023

SEMANA DEL 30 DE OCTUBRE AL 5 DE NOVIEMBRE 2023

		LUNES 30	MARTES 31	MIERCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta			Leche con Cola Cao Pan con aceite y tomate Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Lentejas con chorizo	Macarrones con atún		Crema de zanahoria	Brócoli con bacon
	2º PLATO	Pechuga de pollo a la plancha	Pescado		Cordero asado	Librillos de lomo
	GUARNICION	Ensalada mixta	Ensalada mixta		Patatas panadera	Pimiento tiras
	POSTRE	Fruta	Natillas caseras		Fruta	Piña en su jugo
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua			Pan /Agua	Pan /Agua
MERIENDA		Bocadillo de atún			Bocadillo de queso	
CENA	1º PLATO	Pizza			Espinacas con jamón	
	2º PLATO				Empanadillas caseras	
	GUARNICION	Ensalada variada				
	POSTRE	Fruta			Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua			Pan/Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptará aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU NOVIEMBRE 2023

SEMANA DEL 6 al 12 NOVIEMBRE 2023

		LUNES 6	MARTES 7	MIERCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Pan con jamón Fruta	Leche con Cola Cao Galletas integrales Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con aceite Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Arroz con tomate	Alubias con verduras	Crema de puerros	Coliflor	Ensalada ilustrada
	2º PLATO	Lomo a la plancha	Calamares	Costillas guisadas	Merluza en salsa	Canelones
	GUARNICION	Calabacín a la plancha	Ensalada mixta	Patatas	Ensalada mixta	
	POSTRE	Fruta	Fruta	Flan	Fruta	Yogur
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua
MERIENDA		Bocadillo de Chorizo	Sándwich de sardinillas	Bocadillo membrillo	Sándwich mixto	
CENA	1º PLATO	Menestra de verduras	Ensalada ilustrada	Sopa de cebolla	Patatas bravas	
	2º PLATO	Revuelto de gulas y gambas	San Jacobo caseros	Berenjena rellena	Huevos fritos	
	GUARNICION				Lechuga	
	POSTRE	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos

2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU NOVIEMBRE 2023

SEMANA DEL 13 AL 19 NOVIEMBRE 2023

		LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas con mantequilla y mermelada Fruta	Leche con Cola Cao repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con tomate Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Crema de calabacín	Sopa de fideos	Garbanzos con chorizo	Acelga con patata	Ensalada variada
	2º PLATO	Pechuga de pollo	Costilla asada	Merluza	Ternera guisada	Paella marisco
	GUARNICION	Pimientos verdes	Patatas panadera	Ensalada mixta	Champiñones	
	POSTRE	Fruta	Fruta	Queso fresco- membrillo	Fruta	Yogur
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan/Agua	Pan /Agua	Pan /Agua
MERIENDA		Bocadillo de Paté	Bocadillo de atún	Bocadillo de Jamón York	Bocadillo de chorizo	
CENA	1º PLATO	Ensalada imperial	Pizza	Ensalada especial	Consomé	
	2º PLATO	Bacalao rebozado		Tortilla de patatas	Brocheta de pollo	
	GUARNICION	Lechuga	Ensalada mixta	pimientos	Rodaja de tomate	
	POSTRE	Flan casero	Fruta	Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan/Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU NOVIEMBRE 2023

SEMANA DEL 20 AL 26 NOVIEMBRE 2023

		LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Pan con tomate Fruta	Leche con Cola Cao Galletas integrales Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con embutido Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Patatas con bacalao	Macarrones con atún	Espinacas con huevo	Alubias con chorizo	Arroz con verduras
	2º PLATO	Salchichas pollo	Pescado	Redondo Pavo asado	Pescado	Costillas asadas
	GUARNICION	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta
	POSTRE	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan Agua	Pan /Agua	Pan/ Agua
MERIENDA		Bocadillo de york	Bocadillo de membrillo	Bocadillo de salchichón	Sándwich mixto	
CENA	1º PLATO	Verduras plancha	Ensalada ilustrada	Crema puerros	Sopa de fideos	
	2º PLATO	Tortilla champiñones	Pechuga de pollo a la plancha	Croquetas caseras jamón	Huevos al plato	
	GUARNICION			Ensalada mixta		
	POSTRE	Natillas	Fruta	Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/ Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptará aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU NOVIEMBRE -DICIEMBRE 2023

SEMANA DEL 27 DE NOVIEMBRE AL 3 de DICIEMBRE 2023

		LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 1
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Tostadas con mantequilla y mermelada Fruta	Leche con Cola Cao Galletas integrales Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con Aceite de oliva. Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Crema zanahoria	Sopa de arroz	Lentejas con chorizo	Repollo con patatas	Pasta con verduras
	2º PLATO	Hamburguesas	Pechuga pollo	Costilla guisada	Bacalao	Huevos en salsa
	GUARNICION	Ensalada mixta	Rodaja tomate	Champiñones	Ensalada mixta	Lechuga
	POSTRE	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Piña en su jugo
	PAN/ BEBIDA	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua
MERIENDA		Bocadillo jamón	Bocadillo de sardinas	Bocadillo lomo	Bocadillo de queso	
CENA	1º PLATO	Ensalada variada	Acelga	Sopa maravilla	Verduras a la plancha	
	2º PLATO	Pescado con gulas	Tortilla atún	Pavo plancha	Croquetas caseras	
	GUARNICION		Pimiento tiras	Ensalada mixta		
	POSTRE	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU DICIEMBRE 2023

SEMANA DEL 5 AL 9 DICIEMBRE 2023

		LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Repostería casera Zumo			
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Judías verdes con patatas	Ensalada ilustrada			
	2º PLATO	Pimientos rellenos	Canelones			
	GUARNICION	Ensalada mixta				
	POSTRE	Fruta	Fruta			
	PAN/ BEBIDA	Pan / Agua	Pan/ Agua			
MERIENDA						
CENA	1º PLATO	Consomé				
	2º PLATO	Tortilla de champiñones				
	GUARNICION	Lechuga				
	POSTRE	Yogur				
PAN/ BEBIDA	Pan/ Agua					

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptará aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU DICIEMBRE 2023

SEMANA DEL 11 AL 17 de DICIEMBRE 2023

		LUNES 11	MARTES 12	MIERCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta	Leche con Cola Cao Pan con aceite y tomate Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con embutido Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Arroz 5 delicias	Judías verdes	Garbanzos con chorizo	Puré verduras	Ensalada especial
	2º PLATO	Lomo plancha	Pollo asado	Pescado	Costillas asadas	Cordero asado
	GUARNICION	Ensalada de tomate	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Patatas panadera
	POSTRE	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta variada
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua
MERIENDA		Bocadillo de chorizo	Bocadillo de paté	Bocadillo de jamón serr.	Bocadillo de atún	
CENA	1º PLATO	Calabacín plancha	Ensalada variada	Tomate relleno	Crema espárragos verdes	
	2º PLATO	Tortilla patata	Brochetas de solomillo	Huevos rellenos	Pechuga de pollo	
	GUARNICION	Ensalada mixta			Ensalada mixta	
	POSTRE	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan./Agua	Pan./Agua	Pan./Agua	Pan./Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU DICIEMBRE 2023

SEMANA DEL 18 AL 24 DICIEMBRE 2023

		LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta	Leche con Cola Cao Pan con aceite y tomate Fruta	Leche con Cola Cao Magdalenas caseras Fruta	Leche con Cola Cao Pan con embutido Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Lentejas c verduras	Menestra de verduras	Espagueti a la marinera	Ensalada ilustrada	Sopa de pescado
	2º PLATO	Cabecera de lomo	Pescado	Pollo asado	Ch. pierna de cordero	Redondo de pavo
	GUARNICION	Ensalada mixta	Rodajas de tomate	Lechuga		Ensalada mixta
	POSTRE	Fruta	Flan	Fruta	Fruta	Fruta variada
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan /Agua	Pan/Agua	Pan/ Agua	
MERIENDA		Bocadillo de queso	Bocadillo de chorizo	Bocadillo de jamón	Bocadillo de atún	
CENA	1º PLATO	Consomé con huevo	Crema de verduras	Pisto	Vichysoise	
	2º PLATO	Calabacines rellenos	Solomillo provenzal	Pescado rebozado	Tortilla de jamón	
	GUARNICION	Ensalada mixta	Patatas fritas	Tomate en rodajas	Ensalada mixta	
	POSTRE	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	
PAN/ BEBIDA		Pan /Agua	Pan/Agua	Pan / Agua	Pan/Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos

2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU ENERO 2024

SEMANA DEL 8 AL 14 ENERO 2024

		LUNES 8	MARTES 9	MIERCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas con mermelada Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan tostado con tomate Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Brócoli con Bacon	Arroz con tomate	Crema zanahoria	Guisantes con jamón	Cocido completo
	2º PLATO	Lomo al ajillo	Pescado	Alitas de pollo	Filete de ternera	
	GUARNICION	Patatas fritas	Lechuga	Ensalada mixta	Pimientos tiras	Ensalada mixta
	POSTRE	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan / Agua	Pan / Agua	Pan / Agua	Pan / Agua	Pan / Agua
MERIENDA		Bocadillo de queso	Bocadillo de salchichón	Bocadillo de Chocolate	Sándwich mixto	
CENA	1º PLATO	Sopa fideos	Ensalada campera	Alcachofas con jamón	Puré de calabacín	
	2º PLATO	Revuelto de bacalao	Rollitos york/queso	Tortilla de gambas	Pescado	
	GUARNICION	Tomate rodajas		Ensalada mixta	Ensalada mixta	
	POSTRE	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan / Agua	Pan / Agua	Pan / Agua	Pan / Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU ENERO 2024

SEMANA DEL 22 AL 28 ENERO 2024

		LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas con mermelada Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con aceite y tomate Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Patatas guisadas	Crema puerros	Lentejas con chorizo	Sopa verduras	Ensalada ilustrada
	2º PLATO	Chuleta de pavo	Redondo ternera salsa	Pescado	Pollo asado	Fideua de marisco
	GUARNICION	Pimientos	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	
	POSTRE	Fruta	Fruta	Cuajada	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan/Agua	Pan/Agua
MERIENDA		Bocadillo de Salchichón	Bocadillo de membrillo	Bocadillo jamón con tomate	Bocadillo de atún	
CENA	1º PLATO	Menestra de verduras	Sopas de pan	Pizza	Crema de calabacín	
	2º PLATO	Empanadillas	Calamares en su tinta		Revuelto de trigueros	
	GUARNICION		Tomate rodajas	Ensalada mixta	Ensalada	
	POSTRE	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua.	Pan/Agua	Pan/Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU ENERO-FEBRERO 2024

SEMANA DEL 29 DE ENERO A1 AL 4 FEBRERO 2024

		LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Pan con aceite Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas con queso fresco Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con tomate Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Puré de verduras con picatostes	Tallarines con tomate y queso	Crema calabaza	Garbanzos con espinacas	Ensalada variada
	2º PLATO	Cabecera de cerdo	Pescado	Albóndigas	Alitas pollo	Costilla asada
	GUARNICION	pimientos	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Patatas
	POSTRE	Yogur	Fruta	Flan	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua
MERIENDA		Bocadillo de jamón con tomate	Bocadillo de queso	Bocadillo chocolate	Sándwich mixto	
CENA	1º PLATO	Ensalada ilustrada	Patatas fritas	Verduras a la plancha	Consomé york/huevo	
	2º PLATO	Calamares andaluza	Huevo frito	Croquetas caseras	Tortilla de patata	
	GUARNICION		Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	
	POSTRE	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU FEBRERO 2024

SEMANA DEL 13 AL 17 DE FEBRERO 2024

		LUNES 12	MARTES 13	MIERCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Pan con tomate Fruta	Leche con Cola Cao Cereales Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas con mermelada Zumo
ALMUERZO						
COMIDA	1º PLATO	Crema de puerros	Judías blancas	Sopa de fideos	Brócoli con bacon	Macarrones con chorizo
	2º PLATO	Pechuga pollo	Pescado al horno	Cabecera a la plancha	Pollo guisado	Ventresca
	GUARNICION	Champiñones	Ensalada mixta	Ensalada mixta		Ensalada mixta
	POSTRE	Fruta	Fruta	Flan	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan/Agua	Pan /Agua
MERIENDA		Bocadillo de chocolate	Bocadillo de queso y membrillo	Bocadillo de sardinas	Bocadillo de atún	
CENA	1º PLATO	Consomé	Guisantes con jamón	Ensalada imperial	Pizza	
	2º PLATO	Librillos de lomo	Tortilla francesa	Croquetas caseras		
	GUARNICION	Ensalada mixta	Lechuga		Ensalada ilustrada	
	POSTRE	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur	
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU FEBRERO 2024

SEMANA DEL 19 AL 25 DE FEBRERO 2024

		LUNES 19	MARTES 20	MIERCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas integrales Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con aceite oliva Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Coliflor con patatas	Lentejas con verduras	Sopa pescado	Brócoli	Ensalada variada
	2º PLATO	Chuleta de pavo	Costillas guisadas	Pimiento rellenos	Merluza en salsa	Paella
	GUARNICION	Rodajas de tomate	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mista	
	POSTRE	Fruta	Fruta	Natillas caseras	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan/Agua
MERIENDA		Bocadillo de Salchichón	Bocadillo de atún	Bocadillo de chorizo	Bocadillo de jamón con tomate	
CENA	1º PLATO	Sopa de fideos	Judías verdes con jamón	Crema de puerros	Ensalada imperial	
	2º PLATO	Tortilla de calabacín	Pescado	Revuelto de gambas	Empanadillas caseras	
	GUARNICION	Ensalada mixta	Pimientos	Ensalada de tomate		
	POSTRE	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU FEBRERO -MARZO 2024

SEMANA DEL 26 AL 3 DE MARZO 2024

		LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 1
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas con mantequilla y mermelada Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con tomate y aceite Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Alcachofas con jamón	Ensaladilla rusa	Macarrones con chorizo	Garbanzos con calamares	Repollo con atún y bechamel
	2º PLATO	Costillas asadas	Bacalao rebozado	Alitas de pollo al horno	Redondo ternera	Merluza
	GUARNICION	Ensalada mixta	Lechuga	Patatas	Champiñones	Ensalada de tomate
	POSTRE	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan /Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua
MERIENDA		Bocadillo de chocolate	Bocadillo de jamón con tomate	Bocadillo de queso con membrillo	Bocadillo de lomo	
CENA	1º PLATO	Pizza	Crema calabacín	Consomé con huevo	Ensalada ilustrada	
	2º PLATO		Tortilla de patatas	Pescado	San Jacobo casero	
	GUARNICION	Ensalada mixta		Ensalada mixta		
	POSTRE	Fruta	Fruta	Cuajada	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU MARZO 2024

SEMANA DEL 11 AL 17 MARZO 2024

		LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas con mantequilla y mermelada Fruta	Leche con Cola Cao repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con aceite y tomate Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Sopa de fideos	Pasta carbonara	Lentejas con chorizo	Sopa de fideos	Crema calabacín
	2º PLATO	Lomo ajillo	Pescado	Huevos en salsa	Pollo asado	Hamburguesas
	GUARNICION	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Patatas	Lechuga
	POSTRE	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua
MERIENDA		Bocadillo mortadela	Bocadillo de salchichón	Bocadillo chocolate	Bocadillo de atún	
CENA	1ª PLATO	Crema zanahorias	Verduras a la plancha	Pisto	Ensalada variada	
	2ª PLATO	Rollitos york y queso	Revuelto de gambas	Pescado	Pizza	
	GUARNICION	Ensalada mixta				
	POSTRE	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU MARZO 2024

SEMANA DEL 18 AL 24 MARZO 2024

		LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Pan con tomate Fruta	Leche con Cola Cao Cereales Fruta	Leche con Cola Cao repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con mermelada Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Espagueti con atún	Garbanzos con espinacas	Sopa pescado	Brócoli con Bacon	Ensalada ilustrada
	2º PLATO	Lomo adobado	pescado	Redondo pavo	Huevos al plato	Canelones de pescado
	GUARNICION	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	
	POSTRE	Fruta	Cuajada	fruta	Fruta	Yogur
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/agua
MERIENDA		Bocadillo de york	Bocadillo de chocolate	Bocadillo de paté	Bocadillo de chorizo	
CENA	1º PLATO	Espárragos vinagreta	Fajitas de verdura y pollo	Calabacines gratinados	Berenjena rellena	
	2º PLATO	Tortilla patata		Calamares	Champiñón relleno	
	GUARNICION		Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	
	POSTRE	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/agua	Pan/agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptará aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU MARZO 2024

SEMANA DEL 25 AL 31 MARZO 2024

		LUNES 25	MARTES 26	MIERCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
DESAYUNO						
ALMUERZO						
COMIDA	1º PLATO					
	2º PLATO					
	GUARNICION					
	POSTRE					
	PAN/ BEBIDA					
MERIENDA						
CENA	1º PLATO					
	2º PLATO					
	GUARNICION					
	POSTRE					
	PAN/ BEBIDA					

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU ABRIL 2024

SEMANA DEL 1 AL 7 DE ABRIL 2024

		LUNES 1	MARTES 2	MIERCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
DESAYUNO					Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas con mermelada Zummo
ALMUERZO						
COMIDA	1º PLATO			Menestra de verduras	Macarrones con chorizo	Acelga con patatas
	2º PLATO			Chuleta Sajonia	Pescado	Pollo guisado
	GUARNICION			Pimientos	Ensalada mixta	
	POSTRE			Fruta	Fruta	Natillas caseras
	PAN/ BEBIDA			Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua
MERIENDA				Bocadillo de sardinas	Bocadillo de atún	
CENA	1º PLATO			Crema de calabacín	Ensalada especial	
	2º PLATO			Pechuga de pollo	Huevos al plato	
	GUARNICION			Ensalada mixta		
	POSTRE			Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA			Pan/Agua	Pan/Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU ABRIL 2024

SEMANA DEL 8 AL 14 DE ABRIL 2024

		LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Pan con aceite Fruta	Leche con Cola Cao Galletas con mermelada Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con tomate Fruta
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Macarrones	Puré de verduras	Brócoli con Bacon	Judías pintas con choriz	Arroz con calamares
	2º PLATO	Cabecera de cerdo	Albóndigas	Pechuga de pollo a plancha	Pescado	Filete de pierna de cordero
	GUARNICION	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Patatas	Ensalada mixta	Ensalada mixta
	POSTRE	Fruta variada	Fruta	Cuajada	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan / Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua
MERIENDA		Bocadillo de chorizo	Bocadillo de chocolate	Bocadillo de jamón y tomate	Bocadillo de queso y membrillo	
CENA	1º PLATO	Sopa de verduras	Ensalada variada	Hamburguesa completa	Crema de champiñones	
	2º PLATO	Tortilla de patata	Pescado en salsa		Calabacín relleno de atún	
	GUARNICION	Rodajas de tomate		Ensalada mixta		
	POSTRE	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU ABRIL 2024

SEMANA DEL 15 AL 21 DE ABRIL DE 2024

		LUNES 15	MARTES 16	MIERCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Pan con jamón Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas integrales Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas con aceite y tomate Fruta
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Pasta con tomate y atún	Lentejas con verduras	Borraja con patatas	Sopa de verduras	Ensalada ilustrada
	2º PLATO	Lomo al ajillo	Pescado	Filete de ternera	Pollo asado	Paella
	GUARNICION	Lechuga	Ensalada mixta	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	
	POSTRE	Fruta	Fruta	Arroz con leche	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan / Agua	Pan/ Agua
MERIENDA		Bocadillo mortadela	Bocadillo de paté	Bocadillo de jamón	Bocadillo de atún	
CENA	1ª PLATO	Crema de zanahorias	Ensalada variada	Pizza	Espinacas	
	2º PLATO	Sanjacobos	Croquetas caseras		Tortilla de picadillo	
	GUARNICION	Ensalada mixta		Ensalada mixta	Pimientos verdes	
	POSTRE	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptará aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU MAYO 2024

SEMANA del 29 DE ABRIL AL 5 DE MAYO 2024

		LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta			Leche con Cola Cao Pan con embutido Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Lentejas estofadas	Judías verdes		Crema de verduras con picatostes.	Ensalada de arroz
	2º PLATO	Lomo adobado	Chuleta de pavo		Pollo guisado	Pastel pescado y gambas
	GUARNICION	Ensalada mixta	Pimientos		Ensalada mixta	lechuga
	POSTRE	Fruta	Fruta		Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan /Agua		Pan /Agua	Pan/Agua
MERIENDA		Bocadillo de paté			Bocadillo de jamón	
CENA	1º PLATO	Sopa de fideos			Hamburguesa completa	
	2º PLATO	Tortilla de patatas				
	GUARNICION	Ensalada mixta			Patatas	
	POSTRE	Fruta			Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua			Pan /Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptará aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU MAYO 2024

SEMANA DEL 6 AL 12 DE MAYO 2024

		LUNES 6	MARTES 7	MIERCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Pan con tomate Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas con queso fresco Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con aceite Zumو
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Crema de puerros	Judías pintas con chorizo	Acelga con patatas	Ensalada de pasta	Sopa de pescado
	2º PLATO	Cabecera de cerdo	Pescado	Redondo de ternera	Alitas de pollo	Chuleta de pierna
	GUARNICION	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Champiñones		Lechuga
	POSTRE	Fruta	Fruta	Flan casero	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua
MERIENDA		Bocadillo de atún	Bocadillo de chocolate	Bocadillo de lomo	Bocadillo de york	
CENA	1ª PLATO	Consomé	Ensalada especial	Burritos	Ensalada variada	
	2º PLATO	Pechuga pollo	Patatas rellenas		Tortilla de york y queso	
	GUARNICION	Ensalada mixta		Ensalada mixta		
	POSTRE	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan /Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU JUNIO 2024

SEMANA DEL 17 AL 23 DE JUNIO 2024

		LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
DESAYUNO			Leche con Cola Cao Cereales Fruta	Leche con Cola Cao Tostadas con aceite y tomate, Fruta	Leche con Cola Cao Repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con aceite Zumó
ALMUERZO		Lácteo y fruta				
COMIDA	1º PLATO	Arroz con tomate	Puré de verduras	Ensaladilla rusa	Garbanzos con espinacas	Ensalada ilustrada
	2º PLATO	Salchichas pollo	Pescado	Filete de Ternera	pescado	Lasaña de carne
	GUARNICION	Lechuga	Ensalada mixta	champiñón	Ensalada mixta	
	POSTRE	Fruta	Fruta	Helado	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua
MERIENDA		Bocadillo de sardinas	Bocadillo de salchichón	Bocadillo de atún	Bocadillo de queso con membrillo	
CENA	1ª PLATO	Consomé	Ensalada especial		Espárragos trigueros	
	2º PLATO	Huevos fritos	Brochetas de pollo	Pizza	Tortilla de patata	
	GUARNICION	Patatas		Ensalada mixta		
	POSTRE	Fruta	Flan casero		Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan/ Agua	Pan/ Agua		Pan/ Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU JUNIO 2024

SEMANA DEL 24 AL 30 DE JUNIO DE 2024

		LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
DESAYUNO						
ALMUERZO						
COMIDA	1º PLATO					
	2º PLATO					
	GUARNICION					
	POSTRE					
	PAN/ BEBIDA					
MERIENDA						
CENA	1º PLATO					
	2º PLATO					
	GUARNICION					
	POSTRE					
	PAN/ BEBIDA					

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

Ensalada ilustrada: Lechuga, tomate, atún, aceitunas, maíz...

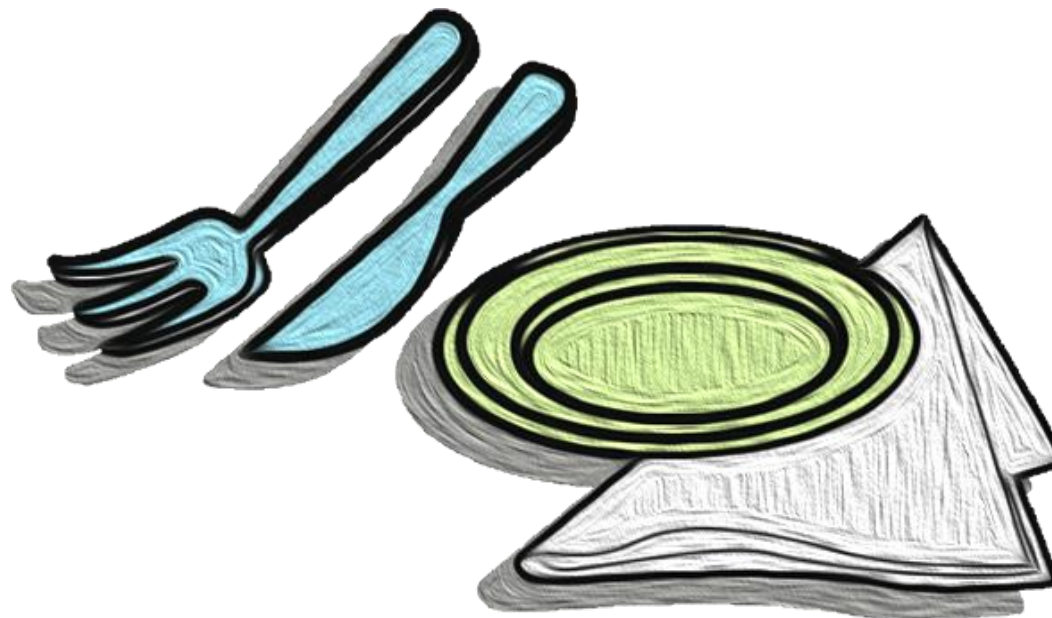
Ensalada variada: Lechuga, tomate, queso fresco, nueces, pasas...

Ensalada especial: Lechugas especiales, tomate, gulas, palitos...

Ensalada imperial: lechuga, manzana Fudji, cubos de queso mozzarella, tomate cherry,...

PICNIC

CURSO 2023-2024



CENTRO E.E. SANTA ISABEL

PLAN DE FUNCIONAMIENTO
COMEDOR

MENU PICNIC 2023- 2024

La propuesta de estos menús se llevaran a cabo en las excursiones del centro y en los Picnic del Programa de Integración Aulas de la Naturaleza

Menú 1

Ensalada de pasta
Pechugas de pollo empanadas
Torreznos
Fruta del Tiempo

Menú 2

Ensaladilla rusa
Filetes rusos
Chorizo
Fruta del tiempo



Menú 3

Ensalada de arroz
Lomo con pimientos de piquillo
Embutidos
Fruta del tiempo

Menú 4

Bocadillos
Empanada

Quando la excursión sea en el centro:

Un bollo de pan con tomate y jamón de York para el almuerzo.

Empanada

Bocadillo de embutido, Chocolate, quesito o bollo dulce para la merienda- cena

OBSERVACIONES:

- 1.- Este picnic se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
- 2.- Estos picnic podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales
- 3.- Son propuestas, pueden variar según las programaciones realizadas de la actividad o la situación



CURSO 2023-2024

MENUS
AULAS DE LA
NATURALEZA



”

PLAN DE FUNCIONAMIENTO
COMEDOR

MENU JULIO 2024

PROGRAMA AULAS DE LA NATURALEZA

		PRIMER DIA	SEGUNDO DIA	TERCER DIA	CUARTO DIA	QUINTO DIA
DESAYUNO		Leche 250 ml. Colacao 10 gr. magdalenas 60 gr Zumo melocotón 150gr	Leche 250 ml. Colacao 10 gr. 1 croissant grande. Zumo de naranja 150gr	Leche 250 ml. Colacao 10 gr. Galletas 40 gr. Mantequilla 15 gr. Mermelada 15 gr. Zumo de piña 150 gr.	Leche 250 ml Colacao 10 gr. Cereales 60 gr. Zumo de melocotón 150 gr	Leche 250 ml Colacao 10 gr. Pan 40 gr Aceite de oliva. Zumo de manzana 150 gr.
COMIDA	1º PLATO	Ensalada de arroz 200 gr.	Lentejas con chorizo 200gr.	Macarrones c tomate 200 gr.	Ensaladilla rusa. 200 gr.	Patatas guisadas. 200 gr.
	2º PLATO	Lomo.	Hamburguesa	Pescado en salsa	Pechuga de pollo.	Conejo frito con tomate.
	GUARNICION	pimientos	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta
	POSTRE	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
	PAN/ BEBIDA	Pan 50gr / Agua	Pan 50gr / Agua	Pan 50gr / Agua	Pan 50gr / Agua	Pan 50gr / Agua
MERIENDA		Pan 50 gr. Salchichón 40 gr. Batido	Pan 50 gr Chocolate 40gr Yogur	Pan 50 gr Jamón serrano 40gr Tomate 40 gr Batido	Pan 50 gr Chorizo 40 gr Natillas	Pan 50 gr Choped 40 gr Yogur liquido
CENA	1º PLATO	Puré de verduras. 200gr.	Tortilla francesa	Crema de calabacín 200 gr.	Sopa de fideos 200 gr.	Ensalada ilustrada 200 gr.
	2º PLATO	Salchichas 150 gr.	Chorizo frito	San Jacobos 150 gr.	Empanadillas 150 gr.	Pescado en salsa 150 gr.
	GUARNICION	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Patatas fritas	Ensalada mixta	
	POSTRE	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
	PAN/ BEBIDA	Pan 50gr / Agua	Pan 50gr / Agua	Pan 50gr / Agua	Pan 50gr / Agua	Pan 50gr / Agua

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU JULIO 2024

PROGRAMA AULAS DE LA NATURALEZA

		SEXTO DIA	SEPTIMO DIA	OCTAVO DIA	NOVENO DIA	DECIMO DIA
DESAYUNO		Leche 250 ml. Colacao 10 gr. Magdalenas 60 gr. Zumo melocotón 150gr	Leche 250 ml. Colacao 10 gr. 1 croissant grande. Zumo de naranja 150gr	Leche 250 ml. Colacao 10 gr. Galletas 40 gr. Mantequilla 15 gr. Mermelada 15 gr. Zumo de piña 150 gr.	Leche 250 ml Colacao 10 gr. Cereales 60 gr. Zumo melocotón 150 gr	Leche 250 ml Colacao 10 gr. Pan 40 gr Aceite de oliva. Zumo de manzana 150 gr.
COMIDA	1º PLATO	Espaguetis c atún 60 gr.	Paella 200 gr.	Crema de calabacín 200 gr.	Judías verdes con patatas 200gr.	Ensalada ilustrada 200 gr.
	2º PLATO	Albóndigas 150 gr.	Calamares romana 150 gr.	Cabecera de cerdo 150 gr.	Pollo asado 150 gr.	Ternera guisada con patatas 150 gr.
	GUARNICION	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	
	POSTRE	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
	PAN/ BEBIDA	Pan 50gr /Agua	Pan 50gr /Agua	Pan 50gr /Agua	Pan 50gr /Agua	Pan 50gr /Agua
MERIENDA		Pan 50 gr. Salchichón 40 gr.	Pan 50 gr Chocolate 40gr	Pan 50 gr Jamón serrano 40gr Tomate 40 gr	Pan 50 gr Chorizo 40 gr	Pan 50 gr Chopen 40 gr
		Batido	Yogur	Batido	Natillas	Yogur liquido
CENA	1ª PLATO	Alitas de pollo 200gr.	Puré de patatas 200 gr.	Sopa de pescado 200 gr.	Ensalada mixta 150gr.	Crema de zanahorias 200gr.
	2º PLATO	Croquetas 150 gr.	Salchichas 150 gr.	Tortilla de patatas 150 gr.	Hamburguesa 150gr.	Pescado rebozado
	GUARNICION	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta.	Patatas fritas	Ensalada mixta.
	POSTRE	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
	PAN/ BEBIDA	Pan 50gr /Agua	Pan 50gr /Agua	Pan 50gr /Agua	Pan 50gr /Agua	Pan 50gr /Agua

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU JULIO 2024

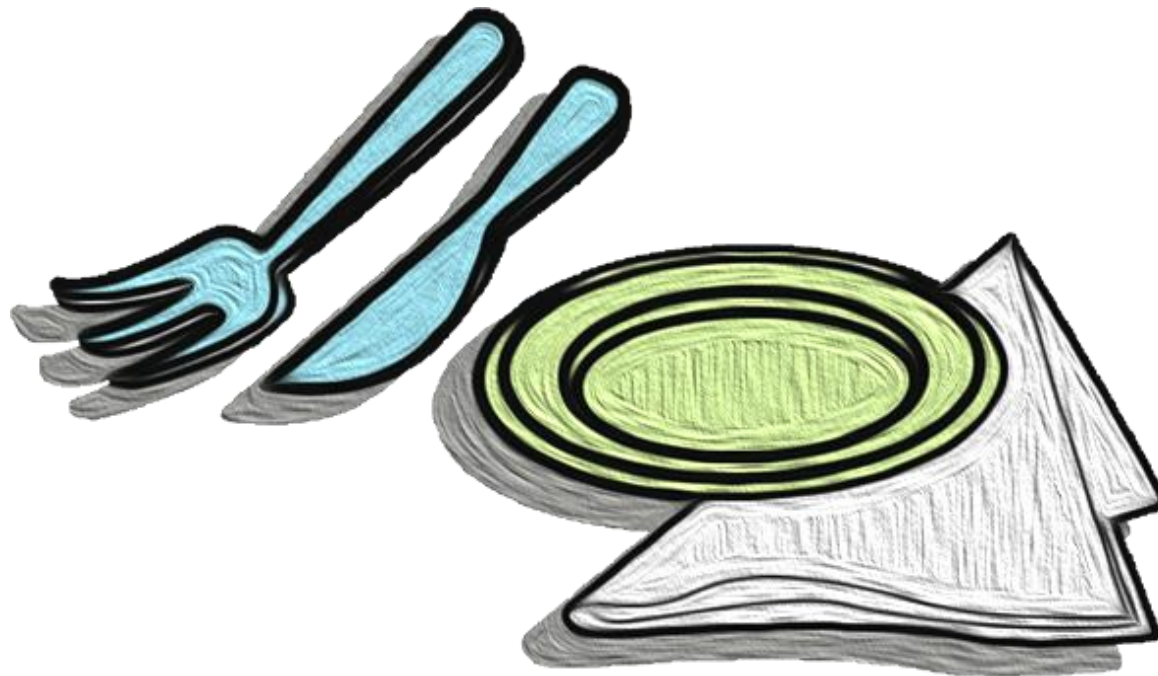
PROGRAMA AULAS DE LA NATURALEZA

		UNDECIMO DIA	DUODECIMO DIA			
DESAYUNO		Leche 250 ml. Colacao 10 gr. Magdalenas 60 gr Zumo melocotón 150gr	Leche 250 ml. Colacao 10 gr. Croissant Zumo de naranja 150gr			
COMIDA	1º PLATO	Ensalada de pasta 200 gr.	Judías blancas guisadas 200 gr.			
	2º PLATO	Costillas al horno 150 gr.	Varitas de merluza 150 gr.			
	GUARNICION	Ensalada mixta	Ensalada mixta			
	POSTRE	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo			
	PAN/ BEBIDA	Pan 50gr /Agua	Pan 50gr /Agua			
MERIENDA		Pan 50 gr. Salchichón 40 gr. Batido	Pan 50 gr Chocolate 40gr Yogur			
CENA	1ª PLATO	Patatas bravas	Puré de verduras 200gr.			
	2º PLATO	Nuggets de pollo 150 gr.	Croquetas de jamón 150 gr.			
	GUARNICION		Ensalada mixta			
	POSTRE	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo			
	PAN/ BEBIDA	Pan 50gr /Agua	Pan 50gr /Agua			

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

CERTIFICADOS HALAL

CURSO 2023-2024



PLAN DE FUNCIONAMIENTO COMEDOR



الجمعية الإسلامية بتوديلة
COMMUNIDAD ISLAMICA DE TUDELA



CERTIFICADO

DE CONFORMIDAD DE SACRIFICIO RITO HALAL

EL PRÉSIDENTE DE LA COMUNIDAD ISLAMICA DE TUDELA, MEZQUITA ARRAGMA, UIRL

CERTIFICA Y CONFIRMA QUE :

EL MATADERO GRUPO UVESA. SITUADO EN TUDELA (NAVARRA) ES APTO PARA

EL SACRIFICIO DE AVES SEGUN LOS RITOS MUSULMANES (HALAL), EN SUS INSTALACIONES.

Y QUE LO CUAL PUEDE REPRODUCIR E INCLUIR EN SU PUBLICIDAD, ETIQUETAS IDENTIFICATIVAS, ETC

Calle Roncal N, 24 Tudela.Cp: 31500,
NAVARRA. ESPAÑA

Tel: 691136312
EMAIL: halal1568@yahoo.es

CIF: Q3100291H



DE LO CUAL DA FE EN

TUDELA 01 ENERO 2014

INVENTARIO COMEDOR COCINA

CURSO 2023-2024



PLAN DE
FUNCIONAMIENTO
COMEDOR

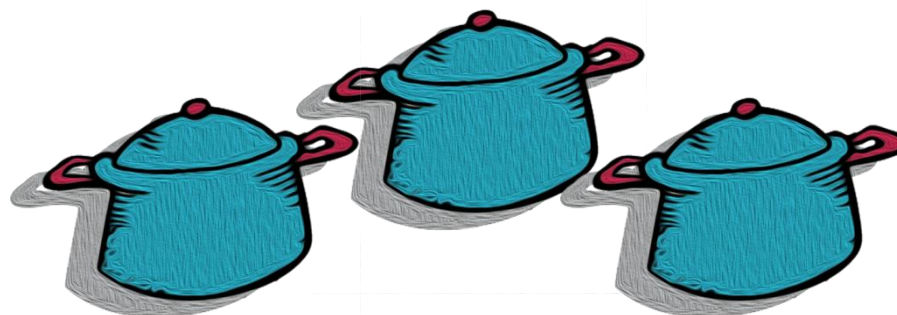
Nº REGISTRO	MATERIAL	NUMERO	SUMINISTRADO	FECHA ALTA	UBICACION	localización real	ESTADO	OBSERVACIONES
0	AIRE ACONDICIONADO MITSUBISHI (APARATO)	1	CORFRI	12/07/2005	COCINA	COCINA		
0	AIRE ACONDICIONADO MITSUBISHI (APARATO)	2	CORFRI	12/07/2005	COMEDOR	COCINA		
0	AIRE ACONDICIONADO MITSUBISHI (APARATO)	2	CORFRI	12/07/2005	ALMACEN COCINA	COCINA		
0064	ARCÓN CONGELADOR 70 ZANUSSI	1			ALMACEN COCINA	COCINA		
0	ARCON CONGELADOR GRANDE WHIRPOOL	1	MUEBLES DUERO	14/06/2005	ALMACEN COCINA	COCINA		
	BANDEJA NEGRA ESMALTADA	2	MABAR	04/05/2018	ALMACEN DE COCINA	COCINA		
	BANDEJA HORNO PERFORADA	6	MABAR	7/05/2018	DESPENSA COCINA	COCINA		
0064	CONGELADOR BALAY QC754	1	MUEBLES DUERO	22/01/2018	DESPENSA COCINA	COCINA		
0	ARMARIO MODULAR SERVILLETERO	1	MUEBLES DUERO	28/12/2007	COMEDOR	COCINA		
0	BANDEJA ACERO DE 32X53	6	MABAR		COMEDOR	COCINA		
0	BANDEJA ACERO DE 64X53	6	MABAR		COMEDOR	COCINA		
0	BANDEJAS HIERRO	2	AUSHOTEL		COCINA	COCINA		
0	BANDEJAS ACERO COMPARTIMENTADAS	90	MABAR		COMEDOR	COCINA		
0	BAÑO MARIA 20 INOX	1	MABAR	31/12/2008	COCINA	COCINA		
0	BASCULA COCINA IBARRA	1			COCINA	COCINA	MAL	
0	BOLES GRANDES	2	AUSHOTEL		COCINA	COCINA		
0	BOLES GRANDES	4	AUSHOTEL		ALMACEN	COCINA		
0	BOLES PEQUEÑOS CRISTAL	12	AUSHOTEL		COCINA	COCINA		
2081	CACEROLA 24 INOX. 18/10	1	MABAR	09/11/2000	COCINA	COCINA		
0	CACEROLAS C/ TAPA 36 INOX LAC	2	MABAR	05/11/2001	COCINA	COCINA		
0	CACEROLAS C/ TAPA 40 INOX LAC	2	MABAR	05/11/2001	COCINA	COCINA		
0	CACEROLAS C/ TAPA 45 INOX LAC	2	MABAR	05/11/2001	COCINA	COCINA		
0	CALDERO CONICO C/A 40 CM INOX	1	AUSHOTEL	18/06/2009	COCINA	COCINA		

Nº REGISTRO	MATERIAL	NUMERO	SUMINISTRADO	FECHA ALTA	UBICACION	localización real	ESTADO	OBSERVACIONES
0	CAMPAÑA EXTRACTORA COCINA	1			COCINA	COCINA		
0	CARRO ACERO INOXIDABLE PARA TRANSPORTE COMIDA	1	MUEBLES DUERO	28/12/2007	COMEDOR	COCINA		
0	CARRO SERVICIO 2 BANDEJAS 52X83	2	AUSHOTEL	18/06/2009	COCINA	COCINA		
0023	CARROS MÓVIL ACERO	2	MUEBLES DUERO	10/03/2010	COCINA	COCINA		
0	CAZO DE ACERO MEDIANO	3	MABAR		COCINA	COCINA		
0	CAZO DE ACERO PEQUEÑO	1	MABAR		COCINA	COCINA		
0	CHINO 26	1			COCINA	COCINA		
0	COCINA CG9-41 FAGOR	1	MABAR	22/12/2004	COCINA	COCINA		
0	CONTENEDOR ISOTERMICO	1	MABAR	01/07/2004	COCINA	COCINA		
0	CONTENEDORES COMIDA PLÁSTICOS	6	MABAREX		COCINA	COCINA		
0	CORTA FIAMBRES " BRAHER	1			COCINA	COCINA	MAL	
0	CORTADORA ELECTRICA DE PAN	1	ANGEL GUARDA		COCINA	COCINA		
0	CUADROS PAISAJES	3			COMEDOR	COCINA		
0	CUBETA GN 1/2 200 INOX CON TAPA	1	AUSHOTEL	18/06/2009	COCINA	COCINA		
0	CUBETA GN 1/4 200 INOX CON TAPA	1	AUSHOTEL	18/06/2009	COCINA	COCINA		
0	CUBETA INOX GN/1-65	6	MABAR	22/12/2004	COCINA	COCINA		
0	CUCHULLOS VARIOS TAMAÑOS	12			COCINA	COCINA		
0	DESHUMIFICADOR FREHS AIR DRYER-FA110 POLTI	1	MABAR		COCINA	COCINA		
0	ELEMENTO NEUTRO EN9-10 (ENCIMA DEL HORNO)	1	MABAR	22/12/2004	COCINA	COCINA		
0	ESCURRIDERA 45 INOX	1	MABAR	31/12/2008	COCINA	COCINA		
0050	ESTANTERÍA MODULAR	4	AUSHOTEL	12/01/2015	DÉSPENSA COCINA	COCINA		
0	ESTANTERIAS DE ALUMINIO	3			CAMARA F GRANDE	COCINA		
0	EXPRIMIDOR ELECTRICO	1	MABAR		COCINA	COCINA		

Nº REGISTRO	MATERIAL	NUMERO	SUMINISTRADO	FECHA ALTA	UBICACION	localización real	ESTADO	OBSERVACIONES
1552	EXTERMINADOR MOSQUITOS	1	PABLO DEL BARRIO	28/11/1988	COCINA	COCINA		
	ENVASADORA AL VACIO LUXE DE LACOR	1		31/05/2014	COCINA	COCINA		
0	FREGADERO	1	MABAR		COCINA	COCINA		
0101	FREIDORA	1	MABAR .	12/12/2009	COCINA	COCINA		
0	FRYTOP MAS HORNO FT69-11 FAGOR	1	MABAR	22/12/2004	COCINA	COCINA		
0	GRIFO DUCHA 5FP-08	3	MABAREX	11/05/2009	COCINA	COCINA		
0	H1 ESTANTERIAS DE ACERO INOX	2	FRIACAR		CAMARA F PEQUEÑA	COCINA		
0	H2 ESTANTERIAS DE ACERO INOX	2	FRIACAR		CAMARA F PEQUEÑA	COCINA		
0	H3 ESTANTERIAS DE ACERO INOX	2	FRIACAR		CAMARA F PEQUEÑA	COCINA		
0	HORNO UNOX XEVC-0621-GPR	1	MABAR	04/2018	COCINA	COCINA		
0	JARRA PARA ROBOT	1	AUSHOTEL		COCINA	COCINA		
0	LAVAJILLAS DE CAPOTA ELECTRICO F1-100	1	MABAREX	11/05/2009	COCINA	COCINA		
0	LAVAMANOS LM 43	1	MABAREX	31/07/2008	COMEDOR	COCINA		
0	LAVAMANOS PEDAL	1			COCINA	COCINA		
1996	LICUADORA	1	CAMPSA		ALMACEN	COCINA		
0	MAQUINA DE ZUMO	1	MABAR	31/01/2007	COCINA	COCINA		
0013	MARMITA FAGOR	1	Tanussi industrial	26/01/1982	COCINA	COCINA		
0	MESA CALIENTE CON DOS SENOS BAÑO MARIA Y PORTA VASOS	1	MABAR	30/06/2003	COMEDOR	COCINA		
0	MESA CALIENTE MCP-180 EDESA	1	MABAR	22/12/2004	COCINA	COCINA		
0	MESA DE TRABAJO COMPUESTA POR DOS CUBETAS DE 70X50X40 INCLUIDO GRIFO BATA	1	MABAR	22/12/2004	COCINA	COCINA		
0	MESA DE TRABAJO CON CAJONES Y ESTANTE INTERMEDIO	1	MABAR	22/12/2004	DESPENSA COCINA	COCINA		

Nº REGISTRO	MATERIAL	NUMERO	SUMINISTRADO	FECHA ALTA	UBICACION	localización real	ESTADO	OBSERVACIONES
0	MESA DE TRABAJO DE 3830X70X850	1	MABAR	22/12/2004	COCINA	COCINA		
0	MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS 1692X700X850 C GRIFO BATA	1	MABAREX	11/05/2009	COCINA	COCINA		
0	MESAS COMEDOR 140 X 90 X 75	16	MUEBLES DUERO	07/05/2007	COMEDOR	COCINA		
0	MESA SALIDA LAVAVAJILLAS 2104X700X850 CON GRIFO BATA	1	MABAREX	11/05/2009	COCINA	COCINA		
0	MICROONDAS LACOR REF.69323	1	EUROVAJILLA	2015	COCINA	COCINA		
0	MUEBLE CUBERTERO Y PANADERO	1	MABAR		COMEDOR	COCINA		
0	MUEBLE Y CAJONES	1	MABAR	22/12/2004	COCINA	COCINA		
	NEVERAS EXCURSIONES (2 AZUL Y 1 GRIS)	3	MABAR		ALMACEN	COCINA		
0	OLLA A PRESION 20 L INOX	1	MABAR	31/12/2008	COCINA	COCINA		
0	OLLA PRESION INOX 20 LITORS	1	AUSHOTEL	18/06/2009	COCINA	COCINA		
1997	PASAPURES	1	CAMPSA		ALMACEN	COCINA		
0	PELADORA DE PATATAS PP-12	1	MABAR	01/07/2004	COCINA	COCINA		
0	PICADORA MOLINEX D56	1	YACABER	09/11/2000	COCINA	COCINA	MAL	
0	PLANCHA DE ACERO TEFLON	1	MABAR	9/09/2011	COCINA	COCINA		
0	POCHON PARA SERVIR	1	AUSHOTEL		COCINA	COCINA		
0	PORTASERVILL PAPEL, SECAMANOS	1+1+1			COCINA	COCINA		
0	POTE CILINDRICO DE 18 INOX	1	MABAR	31/12/2008	COCINA	COCINA		
0	RECINTO (FRIO MONOBLOCK) SIST. DE CONSERVACIÓN DE 7 M (CAMARAS)	3	SADFE	21/11/2003	COCINA	COCINA		
0	ROBOT COCINA MYCOOK	1	AUSHOTEL		COCINA	COCINA		
0	RUSTIDERA 60X45 INOX	2	MABAR	31/12/2008	COCINA	COCINA		
2084	SARTÉN LUXUS	2	MABAR	13/11/2000	COCINA	COCINA	mal	
0	SARTEN ROBUS DE 26	2	MABAR	31/12/2008	COCINA	COCINA		
0	SILLAS DE COMEDOR	83	MUEBLES DUERO	07/05/2007	COMEDOR	COCINA		

Nº REGISTRO	MATERIAL	NUMERO	SUMINISTRADO	FECHA ALTA	UBICACION	localización real	ESTADO	OBSERVACIONES
0	TABLAS TEFLON DE PICAR	3	MABAR	31/12/2008	COCINA	COCINA		
1953	TABURETES GUIRATORIOS	4	MUEBLES DUERO	26/12/1996	COCINA	COCINA		
1557	TAJÓN PROPILENO 50X50	1	PABLO DEL BARRIO	28/11/1988	COCINA	COCINA		
0	TAPAS ACERO DE 32X53	4	MABAR		COMEDOR	COCINA		
0	TAQUILLAS JUEGOS DE CUATRO	1	MUEBLES DUERO	14/06/2005	SERVICIO COCINA	COCINA		
0	TERMOS EXCURSIONES	6			COCINA	COCINA		



PROVEEDORES COMEDOR COCINA

CURSO 2023-2024



PLAN DE FUNCIONAMIENTO
COMEDOR

PROVEEDORES

Proveedor 2017-2018	Tipo de Suministro	Teléfono	Pers. Contacto
MARTINEZ	FRUTAS	975222268	
RECAJ	FRUTAS	975212206	
FLORIDA SORIA	FRUTAS	975211925	
ENRIQUE FERNANDEZ	CARNE	975223232	-Enrique
CARNICERIA CABA	CARNE	975223008	-Charo
		975180884	-Fabrica
PEDRO DE PABLO	CONGELADOS	975227661	-Pedro
PESCADERIA GARCÍA	PESCADO	975228695	-José Luis
PANADERIA PINARES	PAN		
DANONE	YOGUR	danpedidos@danpedidos.com	
PASTISORIA	PASTELERÍA	975220479	
DISTRIBUCIONES PALACIOS	ULTRAMARINOS	975229973	-Ángel
		607941367	
COMERCIAL. HNOS. ORTEGA	ULTRAMARINOS	975226138	-Isi
		627483654	
CAÑADA REAL	LECHE	975222613	-Rosa
		677532379	-Raúl

PROVEEDORES LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CURSO 2023-2024



PLAN DE FUNCIONAMIENTO
COMEDOR

PROVEEDORES LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

<u>PROVEEDOR</u>	<u>Tipo de Suministro</u>	<u>Teléfono</u>	<u>Pers. Contacto</u>
LABSOR	ANALISIS AGUA Y CONTROL SUPERFICIES COCINA	975-310277	Juan
MABAR	MATERIAL . LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE MAQUINAS DE COCINA Y LAVANDERIA	975213202	-M. Ángel
		669427826	-Pablo
COMERCIAL ANDRES	MAT. LIMPIEZA Y DESINFECCIONES	975214112	-Andrés - Roberto
REFRICLISO	975232526		Miguel Ángel
BIOOIL	RECOGIDA ACEITE	629549128	
SUFI	BASURA	975231688	
MUEBLES DUERO	CARPINTERIA	975226653	
INGEIN	DEPOSITO GASOLEO	975233369	REVISIONES PERIODICAS
AGUAS DE SORIA	DEPURADORA DE AGUA	975 180816	LIMPIEZA
		975231625	
	Pedir camión FAX-	975231119	
DEPURADORA DE AGUA	Marcelino (Ons-Saccede)	932214748	932210415
GAS FENOSA	ELECTRICIDAD	900100264	

		983363028	
NUMANCIA	EXTINTORES	975222434	
CS24	FONTANERIA	618757740	Jesus
REPSOL YPF	GASOLEO	901101101 639119580	Sr. Herrero
MURO	TAPICERO	975220829	
ELECTRICIDAD SAGA	CALEFACION	975223355	REVISIONES PERIODICAS
SOLGAS (BUTANO)	PEDIR (GONZALO)	975232663	619779462 REF. 017374972
PROPANO MANTENIMIENTO	FECAGAS FELICIANO	975231292 639613949	REVISIONES PERIODICAS
JOSE Mª MARTINEZ	ELECTRICIDAD	975 228073 607867042	
TEXTIL ALTO DUERO	ROPA DE TRABAJO Y HOGAR	975224902	Roberto
APPC	ASEVET	975233327	Nuria
	SANIDAD	975236600	















ALERGENOS


CURSO 2023-2024






























PLAN DE FUNCIONAMIENTO
COMEDOR















1º PLATOS														
ACELGA CON PATATAS														
ALCACHOFAS CON JAMON														
ALUBIAS PINTAS CON CHORIZO														X
ARROZ BLANCO CON TOMATE														
ARROZ CON CONEJO														
ARROZ CON POLLO														
BERZA CON BECHAMEL		X					X							
BERZA CON PATATAS														
BROCOLI CON PAVO O BACON														X
BORRAJA CON PATATAS														
CARDO CON FRUTO SECO		X					X			X				
CARDO CON PATATAS														
COLIFLOR CON PATATAS														
CONSOME YORK/HUEVO				X										
CREMA CHAMPIÑONES														
CREMA CALABACIN/CA LABAZA							X							
CREMA ESPINACAS							X							

1º PLATOS														
	APIO	GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	ALTRAMUZ	LECHE	MOLUSCOS	MOSTAZA	FRUTOS SECOS	CACAHUETE	SESAMO	SOJA	SULFITOS E220-E228
ENSALADA ARROZ		X	X		X									X
ENSALADA CAMPERA			X	X	X									X
ENSALADA ESPECIAL			X		X			X						X
ENSALADA DE GARBANZOS				X	X									X
ENSALADA DE PASTA		X		X	X									X
ENSALADA ILUSTRADA				X	X									X
ENSALADA VARIADA							X			X				
ENSALADILLA RUSA				X	X				X					X
ESPINACAS														
ESPIRALES CON NATA Y CHAMPIÑÓN		X					X							
GARBANZOS CON ESPINACAS														
GAZPACHO														
GUISANTES CON JAMON														
JUDIAS CON MERLUZA					X									
JUDIAS CON CHORIZO														X
JUDIAS VERDES CON PATATA														
LENTEJAS CON CHORIZO														X
LENTEJAS CON VERDURA														










1º PLATOS														
ACELGA CON PATATAS														
ALCACHOFAS CON JAMON														
ALUBIAS PINTAS CON CHORIZO														X
ARROZ BLANCO CON TOMATE														
ARROZ CON CONEJO														
ARROZ CON POLLO														
BERZA CON BECHAMEL		X					X							
BERZA CON PATATAS														
BROCOLI CON PAVO O BACON														X
BORRAJA CON PATATAS														
CARDO CON FRUTO SECO		X					X			X				
CARDO CON PATATAS														
COLIFLOR CON PATATAS														
CONSOME YORK/HUEVO				X										
CREMA CHAMPIÑONES														
CREMA CALABACIN/CA LABAZA							X							
CREMA ESPINACAS							X							

1º PLATOS														
	APIO	GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	ALTRAMUZ	LECHE	MOLUSCOS	MOSTAZA	FRUTOS SECOS	CACAHUETE	SESAMO	SOJA	SULFITOS E220-E228
ENSALADA ARROZ		X	X		X									X
ENSALADA CAMPERA			X	X	X									X
ENSALADA ESPECIAL			X		X			X						X
ENSALADA DE GARBANZOS				X	X									X
ENSALADA DE PASTA		X		X	X									X
ENSALADA ILUSTRADA				X	X									X
ENSALADA VARIADA							X			X				
ENSALADILLA RUSA				X	X				X					X
ESPINACAS														
ESPIRALES CON NATA Y CHAMPIÑÓN		X					X							
GARBANZOS CON ESPINACAS														
GAZPACHO														
GUISANTES CON JAMON														
JUDIAS CON MERLUZA					X									
JUDIAS CON CHORIZO														X
JUDIAS VERDES CON PATATA														
LENTEJAS CON CHORIZO														X
LENTEJAS CON VERDURA														

1º PLATOS														
	APIO	GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	ALTRAMUZ	LECHE	MOLUSCOS	MOSTAZA	FRUTOS SECOS	CACAHUETE	SESAMO	SOJA	SULFITOS E220-E228
MENESTRA DE VERDURAS														X
PAELLA DE MARISCO			X		X			X						X
PASTA CON CHORIZO O BOLOÑESA		X												
PATATAS CON CHORIZO														X
SOPA FIDEOS		X		X										
SOPA PESCADO		X	X		X			X					X	X
VERDURAS PLANCHA														

POSTRES														
	APIO	GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	ALTRAMUZ	LECHE	MOLUSCOS	MOSTAZA	FRUTOS SECOS	CACAHUETE	SESAMO	SOJA	SULFITOS E220-E228
ACTIMEL							X							
BATIDO CHOCOLATE							X							
COMPOTA														
CUAJADA							X							
FLAN CASERO							X							
FRESAS CON CHOCOLATE							X							
FRESAS CON NATA							X							
HELADO CUCURUCHO		X					X			X				
HELADO TARRINA		X					X							
MACEDONIA														
MELOCOTON ALMIBAR														
MOUSSE CHOCOLATE							X							
MOUSSE DE PLATANO							X							
NATILLAS CASERAS							X							
PIÑA ALMIBAR														
TARTA HELADA		X					X							
YOGUR							X							

MERIENDAS														
	APIO	GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	ALTRAMUZ	LECHE	MOLUSCOS	MOSTAZA	FRUTOS SECOS	CACAHUETE	SESAMO	SOJA	SULFITOS E220-E228
CHOCOLATE							X			X				
CHORIZO CULAR														
CHORIZO PAMPLONA														
MEMBRILLO														
MORTADELA														
NOCILLA							X			X			X	
PATE		X					X						X	X
PAVO	X						X						X	
QUESITO							X							
QUESO							X							
QUESO LIGTH							X							
SALAMI							X							
SALCHICHON							X						X	
SERRANO														
YORK							X						X	X

DESAYUNOS														
	APIO	GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	ALTRAMUZ	LECHE	MOLUSCOS	MOSTAZA	FRUTOS SECOS	CACAHUETE	SESAMO	SOJA	SULFITOS E220-E228
BISCOTTES		X										X	X	
BIZCOCHOS		X		X			X							
CEREALES		X												
CEREALES DIETA		X												
CHOCOLATE TAZA		X					X						X	
CHURROS		X												
COLA CAO		X					X						X	
COLA CAO 0		X					X						X	
CROISSANT		X					X							
GALLETAS		X												
GALLETAS CUETARA		X												
GALLETAS SIN AZUCAR		X		X								X	X	X
MADALENAS		X		X			X							
MANTEQUILLA PORC							X							
MERMELADA PORC														

OBSERVACIONES LISTA DE PRODUCTOS ALERGIAS:

1. APIO: Solo utilizamos un producto que puede contener trazas de apio y es el pavo "El Pozo"

2. GLUTEN:

Alimentos que SÍ contienen gluten

- Pan y harinas de trigo, centeno, cebada y avena.
- Bollos, pastas italianas, pastas de sopa, galletas, bizcochos, magdalenas y pastelería en general.
- Sémola de trigo.
- Productos manufacturados en cuya composición entren cualquiera de harinas citadas y, en general, cualquier alimento preparado o manufacturado si el comerciante no especifica que no contiene gluten.
- Leche malteada y alimentos malteados. Chocolates (excepto si existe declaración expresa del comerciante).
- Infusiones y bebidas preparadas con cereales: malta, cerveza, agua de cebada.

Alimentos que pueden contener gluten.

- Charcutería en general (mortadela, salchichas, pasteles de jamón o carne).
- Queso fundido. Queso en láminas. El utilizado en el centro es Sin Gluten.
- Patés y conservas.
- Dulces y caramelos.
- Turrón, mazapán.
- Café y té instantáneos.

3. SULFITOS:

- Sí que está permitida la adición de sulfitos como aditivos conservantes en los siguientes alimentos: fruta desecada, productos de bollería y pastelería con frutas desecadas, gelatinas de frutas, mermeladas, frutas glaseadas, aderezos para ensalada, bebidas (zumos, vino y cervezas), sucedáneos de carne, pescado y crustáceos, salchichas y longanizas frescas, crustáceos frescos, congelados y ultracongelados (gambas y camarones), crustáceos y moluscos cocidos, y patatas procesadas.

ALERGENOS:

- CEREALES
- HUEVOS
- LÁCTEOS
- PESCADO
- MOLUSCOS
- CRUSTÁCEOS
- CACAHUETES
- SOJA
- FRUTOS SECOS
- SÉSAMO
- APIO
- MOSTAZA
- ALTRAMUCES
- SULFITOS





La normativa europea actual obliga al etiquetado de todos los alimentos que contengan cereales con gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y triticale). Los cereales son una fuente importante de hidratos de carbono y de proteínas de la dieta. Los cereales son gramíneas cultivadas y su polen puede dar alergia, sobre todo rinoconjuntivitis y asma. Por otra parte, también pueden dar alergia cuando se comen. Estas dos alergias, sin embargo, son independientes de manera que los alérgicos al polen de gramíneas pueden comer cereales. Hay que tener en cuenta que los cereales se utilizan como agentes espesantes o de relleno y se pueden encontrar en productos cárnicos elaborados, bebidas y otros alimentos procesados.

El gluten es una proteína que se encuentra en algunas gramíneas. Los cereales que contienen gluten son el trigo, la cebada, el centeno, la avena, el kamut, la espelta y variedad híbridas y productos derivados de estos cereales como las harinas, los almidones, las féculas o las sémolas. A continuación se detallan una lista de nombres que también pueden indicar la presencia de gluten: amiláceos, aromatizante, aroma, espesante, estabilizador, extracto de cereal, gliadina, gluten, glutenina, malta, almidón [modificado (E-1404 y E-1452), vegetal, gelatinizado], proteína vegetal, proteína vegetal hidrolizada, proteína vegetal texturizada, saborizante (natural y artificial).

***En el centro se utilizan productos específicos para celíacos y se siguen medidas para evitar la contaminación cruzada con otro alimento que lo contengan. Se utilizan productos marca, “Schär” y “Beiker” y “Bimbo”, “Betina” para el pan. Y “Gallo” en lo referente a pasta y marca “Hacendado” Mercadona para otros productos. Se pertenece a la Asociación de Celíacos de Castilla y León que nos da libro informativo anual con las marcas de productos sin gluten, para poder consultar en todo momento. Así mismo, en el centro se contacta con los fabricantes en caso de duda, para que ellos nos certifiquen que su producto no contiene gluten ni ha estado expuesto.**



La soja, legumbre de etiquetado obligatorio, pertenece a la familia de las leguminosas, y puede tener reactividad cruzada con otras legumbres (sobre todo lenteja y el maní o cacahuete, que es una leguminosa, sin embargo, por su elevado contenido graso se incluye dentro de los frutos secos). Cuando hablamos de la soja, es importante destacar que la mayoría de soja germinada que se comercializa actualmente corresponde en realidad a brotes de judía mungo. La germinación de esta alubia da lugar a las llamadas diente de dragón, germen de soja, brotes de soja, "Sprouts" de soja o simplemente soja. Sin embargo, esta judía mungo a pesar de ser casi tan rica en proteínas como la soja), no tiene ninguna relación con la soja.

- * Los biscottes de pan marca "Gourmet" contiene trazas soja.
- * Las galletas "Tejedor" integral que se dan en desayunos, contienen trazas soja.
- * Cobertura chocolate "Valor", trazas de lecitina de soja y chocolate "Dulcinea" derivados de soja.
- * San Jacobo "Frinca/Freigel", York y Pavo "El Pozo".



Los frutos secos son alimentos de etiquetado obligatorio según la normativa europea actual vigente. Las personas alérgicas a una fruta seca oleaginosa suelen reaccionar a diferentes frutas aunque sean de especies diferentes (sobre todo en el caso de los adultos) aunque existen también algunas excepciones. Las reacciones alérgicas de este grupo pueden ser reacciones graves.

*** Se consumen frutos secos en alguna festividad, así como en algún plato cocinado como puede ser nueces o almendras en el cardo. Cola Cao, puede contener trazas de nuez, Galletas Tejedor integral, chocolate en cobertura, polvo, tabletas o siropes Valor, Dulcinea, Pedro Mayo...**



Alimento de etiquetado obligatorio según la normativa europea vigente, es la hortaliza más frecuentemente implicada en la anafilaxia (reacción alérgica grave) inducida por ejercicio y asociada a alimentos vegetales. Por otra parte, un paciente alérgico al apio es probable que lo sea también a la zanahoria y al pepino por ser de la misma familia. La alergia al apio también a menudo se asocia a alergia respiratoria (rinitis y/o asma) por alergia a pólenes. La asociación mejor estudiada ha sido el síndrome apio-artemisia-zanahoria-especies que sobre todo afecta a la población de Europa central. Los pacientes con este síndrome acostumbra a tener alergia al apio, a la zanahoria, a las especies y al polen de una planta llamada artemisia. Por otro lado, la alergia al apio se suele producir más tras su ingesta cruda que una vez cocinado ya que hay evidencia de que el calor puede reducir su capacidad para producir reacciones alérgicas, sin embargo, esta reducción puede variar según cada individuo.

*** Existen productos en el centro que contengan apio: Pavo "El Pozo" puede contener trazas.**

LISTADO DE PRODUCTOS DEL CENTRO

Productos	Marca	Ingredientes
Aceite girasol	ELOSOL Y COOSOL	Aceite refinado girasol
Aceite oliva	GUILLEN	Aceite oliva y aceite refinado de oliva
Aceitunas bolsa	JOLCA	Aceituna manzanilla fina, agua, sal, acidulante, antioxidante. PASTEURIZADO
Aceituna bote	JOLCA	Aceituna manzanilla fina, agua, anchoa triturada con estabilizantes, potenciador de sabor, sal, acidulante, antioxidante. PASTEURIZADO
Alubias blancas	BEMAR	Alubias blancas
Alubias pintas	BEMAR	Alubias pintas
Arroz	BRILLANTE Y SOS	Arroz
Atún/bonito escabeche	CAMPOS	Atún claro, vinagre de vino, aceite vegetal y sal
Atún/bonito aceite	CAMPOS	Bonito del norte, atún claro aceite oliva y sal.
Alcachofas	FRUDESA	Alcachofas trozos
Anillas calamar (rebozada)	ESTRELLA POLAR	Pota neozelandesa 50% MOLUSCOS, harina de trigo, almidón modificado E1414, sal, gasificantes E450i-E500ii, espesante E466, estabilizantes E407, harina de malta, emulgente E471, levadura y colorante E160e.
Arroz 3 delicias	FINDUS	Arroz cocido 65% (agua y arroz), guisantes, zanahoria, fiambre de paleta II (carne de paleta de cerdo, agua, almidón de patata, sal, azúcar, extractos vegetales [de zanahoria, acelga, acerola y especias], fibra alimentaria y fermentos), gamba pelada (gamba pelada, agua y sal), tortilla (huevo entero pasteurizado, agua, harina de

		arroz, sal y especias), extracto de levadura, sal, aroma (contiene trigo y lactosa) y aceite de girasol.
Azúcar	LA DESPENSA Y AZUCARERA	Azúcar
Azucarillo	LA DESPENSA	Azúcar
Bizcochos	GALLETAS ANGULO	Harina de trigo, azúcar, grasa animal, manteca cerdo ibérico, jarabe de glucosa-fructosa, gasificantes, emulgente y aromas
Borraja	FINDUS	Borraja
Café	FORTALEZA	Café y azúcar
Calamar rebozado	ESTRELLA POLAR	Pota neozelandesa 50% (moluscos), harina de trigo, agua, aceite girasol, almidón modificado E1414, sal, gasificantes E450i-E500ii, espesante E466, estabilizante E407, harina de malta, emulgente E471, levadura y colorante E 160e.
Canelones	PRIELA	Carne cerdo y vacuno, agua, sémola trigo, cebolla, pan rallado, harina de trigo, grasa animal, zanahoria, aceite girasol, vino, suero lácteo en polvo, sal, clara de huevo en polvo, especias. GLUTEN
Caramelo liquido	ROYAL	Jarabe glucosa (contiene Sulfitos), azúcar, agua, conservador E202.
Cardo	FINDUS	Cardo
Cereales	KELLOGS	Maíz 98%, aroma de malta de cebada, sal, azúcar. Vitaminas y minerales. GLUTEN
Champiñón entero y laminado	CELORRIO Y VEGA DEL EBRO	Champiñón, agua, cloruro sódico, acidulante E330.
Chocolate polvo	DULCINEA	Azúcar, cacao desgrasado en polvo, harina de trigo, almidón de maíz y aromas. Contiene Gluten y puede contener trazas de derivados de soja y leche.
Chocolate repostería	VALOR	Azúcar, pasta cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de soja y aroma) Puede contener trazas de LECHE y FRUTOS SECOS.

Chocolate tableta	NESTLE	Azúcar, manteca de cacao, leche 17,1%, cacao 30 % mínimo, suero de leche en polvo, emulgente lecitina de girasol, aroma natural de vainilla. Puede contener trazas FRUTOS SECOS. SIN GLUTEN.
Chocolate taza	PEDRO MAYO	Azúcar, cacao mínimo 35%, harina de trigo, emulgente (lecitina de soja) y aroma canela. CON GLUTEN
Coca cola	COCA COLA	Agua carbonatada, azúcar colorante E150d, acidulante E338, aromas naturales incluyendo cafeína. SIN GLUTEN
Coca cola 0	COCA COLA	Agua carbonatada, colorante E150d, edulcorante E952, E950 y aspartano, acidulante E338, aromas naturales incluyendo cafeína y corrector acidez E331, contiene una fuente de fenilalanina. SIN GLUTEN
Cola Cao	COLA CAO	Azúcar, cacao desgrasado en polvo, crema de cereal, cola malteada, harina de trigo, extracto de malta de cebada, extracto de nuez de cola, sales minerales fósforo y calcio, aromas, sal y puede contener LECHE. CON GLUTEN
Nesquik	KESQUIK	Azúcar, cacao desgrasado 21.6 %, minerales: carbonato de magnesio, pirofosfato ferrico, sulfato de zinc. Sal, vitaminas C, B1, D, aceite de girasol, aroma, canela, emulgente lecitina de soja. SIN GLUTEN
Croquetas	CASERAS	Pollo, harina, huevo, leche, pan rallado.
Cuajada	ROYAL	Almidón, fructosa, espesante e407, azúcar, aromas, estabilizantes E339, cuajo. Puede contener LECHE.
Descafeinado	NESCAFE	
Ensaladilla	FINDUS Y JV	Patata, zanahoria, guisante, judía verde redonda. *marca JV contiene sulfitos.
Espárragos	CELORRIO	Espárragos, sal, acidulante E330
Espinacas	FINDUS	Espinacas

Mahonesa	YBARRA	Aceite girasol 65%, agua, yema de huevo, huevo, vinagre de vino, azúcar, sal, zumo de limón, estabilizante, especias, conservante. Puede contener trazas de MOSTAZA, y derivados LACTEOS. SIN GLUTEN.
Maíz	CELORRIO	Maíz, agua, sal.
Mejillones	QUALIA	Mejillón, aceite, vinagre, especias y sal
Melocotón	CELORRIO	Melocotón, azúcar, antioxidante.
Membrillo		
Menestra	FINDUS	
Mermelada 350 GR	CELORRIO	55 gr. fruta, azúcar, jarabe glucosa y fructosa, espesante pectina, acidulante, conservadores y colorante
Mermelada porción	EVA	Fruta, azúcar, jarabe glucosa y fructosa, espesante pectina, acidulante, conservadores y colorante
Nata	KAIKU/ASTURIANA	Nata de vaca sometida a uperización.
Oreo	MONDELEZ	Galletas de cacao rellenas de crema de vainilla 29%, harina de trigo, azúcar, grasas vegetales, cacao desgrasado en polvo 4.6 %, almidón de trigo, jarabe de glucosa-fructosa, gasificantes, sal, emulgente, aromas. Puede contener LECHE
Papillas	NESTLE	Harinas 92.4, sales minerales, vitaminas, bifidobacterias, aroma de vainilla y fermentos lácticos. Hay diferentes variedades.
Pasta (Fideos, fideua, tallarines, macarrones, hélices)	FAISAN Y GALLO	Sémola de trigo duro. Trazas de HUEVO. * Hélices, contienen pasta alimenticia de espinacas deshidratadas, y tomate concentrado.
Patatas fritas	ANIZVI	Patatas fritas, sal y aceite girasol.

York	EL POZO	Jamón de cerdo (85%), agua, sal, dextrosa de maíz, azúcar, jarabe de glucosa de maíz y aromas, estabilizadores E-451,E-407, antioxidantes E-331, Citrato de sodio, E-316 Isoascorbato sódico, y puede contener trazas de SOJA Y DE LECHE.
Zumos	COFRUTOS	Zumo frutas 100 % a partir de concentrado.

MENUS COTIDIANOS

CURSO 2023-2024



CENTRO E.E. "SANTA ISABEL"

PLAN DE FUNCIONAMIENTO
COMEDOR



CREMA DE GUISANTES

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
Guisantes	100	66	5,6	0,5	9,7
Nata	30	134,4	0,45	14,46	0,6
total		200,4	6,05	14,96	10,3



ELABORACION

Picar la cebolla y sofreir en un poco de aceite de oliva, cuando la cebolla esté transparente echar los guisantes y darle unas vueltas, se puede poner alguna patata para darle una textura más suave, cubrir de agua, salar y poner a cocer.

Cuando estén cocidos se pasa todo por la batidora para obtener un puré, hay que pasarlo por el chino para que quede más ligero y quitar las pieles de los guisantes, echar nata líquida, mezclar bien y servir.

ARROZ CON POLLO

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
Arroz	70,00	266,00	4,90	0,63	60,20
Pollo	70,00	116,90	14,00	6,79	0,00
Pimiento verde	30,00	6,00	0,27	0,06	1,11
Pimiento Rojo	30,00	9,90	0,30	0,12	1,92
Aceite de oliva	5,00	44,95	tr	4,995	0,00
total		443,75	19,47	12,60	63,23



ELABORACION

Picar cebolla, pimiento rojo y pimiento verde y sofreír en aceite de oliva.

Poner el pollo en trozos pequeños y sofreírlo también, echar el arroz y darle unas vueltas,.

Poner agua o caldo de carne si hubiera (dos medidas por una de arroz),salar y dejar cocer hasta que el arroz haya absorbido todo el liquido, dejar reposar tapado cinco minutos.

Si se quiere se le puede poner colorante o azafrán

ENSALADA DE GARBANZOS

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
garbanzos	70,00	240,10	13,58	3,50	38,50
cebolla	10,00	2,60	0,14	tr	0,51
pimiento r.	10,00	3,30	0,10	0,04	0,64
pimiento v.	10,00	2,00	0,09	0,02	0,37
Vinagre	5	0,32	0,032	0	0,05
aceite de oliva	5	44,95	tr	5	0
total		293,27	13,94	8,56	40,07



ELABORACION

Se ponen los garbanzos a remojo en abundante agua templada durante ocho horas aproximadamente, se cuecen hasta que estén blandos, se enjuagan con agua fría y se salan.

Hacemos una vinagreta con pimiento rojo, cebolla, pimiento verde, sal, aceite de oliva y vinagre al gusto.

Mezclamos con los garbanzos y lo dejamos macerar una hora antes de servir.

PATATAS CON COSTILLAS

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
patatas	150,00	126,00	3,75	0,30	27,00
costillas	75,00	245,00	11,55	22,13	0,00
pimiento rojo	10,00	3,30	0,10	0,02	0,64
pimiento verde	10,00	2,00	0,90	0,14	0,37
puerro	10,00	4,20	0,20	0,04	0,75
total		380,50	16,50	22,63	28,76



ELABORACION

Troceamos las patatas en cachelos y la costilla en trozos pequeños. Ponemos en una cazuela aceite de oliva y la cebolla y el pimiento que habremos cortado previamente en dados pequeños y sofreímos.

Cuando esté dorado ponemos las costillas y las doramos un poquito también.

Echamos las patatas, rehogamos, cubrimos con agua y salamos.

Ponemos a cocer hasta que las costillas estén hechas y servimos.

JUDIAS BLANCAS CON CHORIZO

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	Kcal	proteínas	lípidos	carbohidratos
judías blancas	70,00	209,30	13,30	0,98	36,75
chorizo	30,00	85,50	6,60	6,30	0,60
total		294,80	19,90	7,28	37,35



ELABORACION

Ponemos el día anterior las judías a remojo en agua fría.

Troceamos la cebolla y la zanahoria en trozos pequeños y el chorizo también los troceamos como nos guste.

Ponemos todos los ingredientes en una cazuela cubrimos de agua con el doble de volumen de agua del peso de las judías y cocemos a fuego lento.

Cuando estén cocidas se les pone la sal y se da el último hervor.

PORRUSALDA

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
Puerro	150,00	63,00	3,00	0,60	11,25
Patata	50,00	42,00	1,25	0,10	9,00
Cebolla	15,00	0,10	0,21	tr	0,77
Aceite de oliva	5,00	44,95	tr	4,995	0,00
total		150,05	4,46	5,70	21,02



ELABORACIÓN

Se lavan bien los puerros y las patatas y se trocean .

En una cazuela se pone el aceite y los ajos picaditos y se doran, ponemos el bacalao y lo rehogamos muy poquito, luego los puerros y también rehogamos, cubrimos con agua y ponemos a cocer. Cuando haya cocido un rato echamos las patatas y la sal y seguimos la cocción a fuego lento.



HUEVOS RELLENOS

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
Atún	20,00	63,40	4,80	4,90	0,00
Tomate frito	15,00	10,50	0,15	0,89	0,50
Huevo	64,00	96,00	8,00	710,40	tr
Mahonesa	15,00	107,70	0,24	11,84	0,02
total		277,60	13,19	728,02	0,51



ELABORACION

Cocer los huevos.

Abrir los huevos por la mitad,
separar las yemas y apartar.

Poner en un bol las yemas y
triturarlas, mezclar con bonito en
migas y salsa de tomate hasta
conseguir una pasta.

Rellenar con esta pasta la mitad de
cada huevo y ponerlos boca abajo
en una fuente, poner mahonesa
encima y servir.

PESCADO AL HORNO

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
Merluza	150,00	409,50	24,90	34,50	0,00
Cebolla	10,00	27,20	0,78	0,10	0,58
Mahonesa	28,00	201,04	0,50	22,09	0,03
Perejil	3,00	1,05	0,09	0,04	0,08
total		638,79	26,27	56,73	0,69



ELABORACION

Asar el pescado en el horno a 180° con sal y un chorrito de aceite.

Picar cebolla y perejil en trocitos muy pequeños, poner en una cazuela la cebolla con un poco de aceite de oliva y cuando esté transparente añadir el perejil, pimienta y un poquito de vinagre, dejar cocer hasta que quede sin liquido.

Hacer una mahonesa (se puede poner una comprada), mezclar lo que hemos hecho en la cazuela con la mahonesa y echarlo al pescado, poner 15 minutos en el horno y servir.

COSTILLAS AL HORNO

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
Costillas	150,00	490,50	23,10	44,25	0,00
Ajo	5,00	5,80	0,27	0,02	1,15
Perejil	5,00	1,75	0,15	0,07	0,14
Vinagre	5,00	0,20	0,02	0,00	0,03
Aceite de oliva	5,00	44,95	tr	5,00	0,00
total		543,20	23,54	49,33	1,32



ELABORACIÓN

Encender el horno a 180° y precalentar.

Poner las costillas sin cortar en una fuente de horno y echarles sal, cuando el horno esté caliente meter la fuente con las costillas.

Hacer un majado con: ajos, perejil, pimienta, vino blanco y aceite.

Cuando las costillas estén un poco doradas añadir el majado y volver a meter en el horno hasta que se terminen de dorar.

7

ATÚN ENCEBOLLADO

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
Atun	150,00	300,00	34,50	18,00	0,00
Cebolla	30,00	7,80	0,42	tr	1,53
Aceite de oliva	5,00	44,95	tr	4,995	0,00
total		352,75	34,92	23,00	1,53



ELABORACIÓN

En una sartén ponemos el aceite y calentamos.

Salamos el atún y lo freímos.

En el mismo aceite pochamos la cebolla que previamente habremos cortado en juliana, cuando la cebolla esté pochada ponemos el atún y lo terminamos de hacer todo junto para que se mezclen los sabores.

ALBÓNDIGAS CON SALSAS

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
carne picada	120,00	186,00	24,00	9,96	0,00
vino blanco	10,00	9,20	0,01	0,00	0,11
tomate frito	20,00	14,00	0,20	1,18	0,66
zanahoria	10,00	3,50	0,09	0,02	0,73
cebolla	10,00	2,60	0,14	tr	0,51
puerro	5,00	2,10	0,10	0,02	0,38
ajo	2,00	2,32	0,11	0,01	0,46
total		219,72	24,65	11,19	2,85



ELABORACIÓN

Se mezcla la carne picada con el ajo y el perejil muy picadito, el huevo la harina y la sal hasta que la masa resultante se pueda trabajar con las manos. Hacemos unas bolas, freímos en abundante aceite y reservamos.

En el mismo aceite en el que hemos hecho las bolas de carne (retirando una parte) sofreímos la cebolla, la zanahoria y el apio troceaditos, cuando esté listo ponemos un poco de harina y la tostamos.

Echamos vino blanco y si tuviéramos caldo de carne o agua, sal y pimienta dejar cocer hasta que quede una salsa espesita y lo pasamos todo por la batidora. Ponemos la salsa en una cazuela con las bolas de carne y les damos un hervor a fuego lento. Se pueden servir con patatas fritas en cuadraditos.



ENSALADA MIXTA

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

Alimento	gramos	kcal	proteínas	lípidos	carbohidratos
lechuga	100,00	14,00	1,50	0,30	1,40
tomate	20,00	3,80	0,20	0,02	0,70
aceite de oliva	5,00	44,95	tr	5,00	0,00
total		62,75	1,70	5,32	2,10



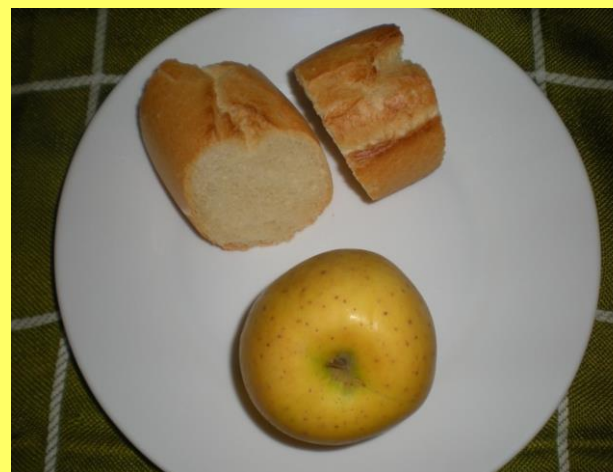


PAN Y FRUTA

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	kcal	proteínas	lípidos	carbohidratos
manzana	150,00	73,50	0,45	tr	18,00
pan	50,00	136,00	3,90	0,50	29,00
total		209,50	4,35	0,50	47,00

Manzana



PAN Y FRUTA

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
Piña	20	9,6	0,1	tr	2,3
Nata	75	336	1,125	36,15	1,5
total		345,6	1,225	36,15	3,8

Mousse de Piña



PAN Y CUAJADA

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
cuajada	150,00	141,00	7,20	7,95	10,05
pan	50,00	136,00	3,90	0,50	29,00
total		277,00	11,10	8,45	39,05



PAN Y FRUTA

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

Fresas con nata

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
fresas	100,00	35,00	0,70	0,50	7,00
nata	50,00	224,00	0,75	24,10	1,00
pan	50,00	136,00	3,90	0,50	29,00
total		360,00	4,65	24,60	30,00



PAN Y FRUTA

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

Naranja

alimento	gramos	kcal	proteínas	lípidos	carbohidratos
naranja	150,00	57,00	1,20	tr	12,90
pan	50,00	136,00	3,90	0,50	29,00
total		193,00	5,10	0,50	41,90



PAN Y FRUTA

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

Pera

alimento	gramos	Kcal	proteínas	lipidos	carbohidratos
pera	150,00	66,00	0,60	tr	15,90
pan	50,00	136,00	3,90	0,50	29,00
total		202,00	4,50	0,50	44,90



PAN Y FRUTA

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

Fresas

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
fresas	100,00	35,00	0,70	0,50	7,00
pan	50,00	136,00	3,90	0,50	29,00
total		171,00	4,60	1,00	36,00



PAN Y YOGURT

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
yogur líquido	165,00	123,75	4,79	2,31	21,12
pan	50,00	136,00	3,90	0,50	29,00
total		259,75	8,69	2,81	50,12

Yogurt



PAN Y FRUTA

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

alimento	gramos	kcal	proteinas	lipidos	carbohidratos
plátano	150,00	132,00	1,80	0,45	30,00
pan	50,00	136,00	3,90	0,50	29,00
total		268,00	5,70	0,95	59,00

Plátano



Se está elaborando un dossier de menús saludables para el centro Santa Isabel, en el que se incluirán dos apartados : Valor Nutricional y Menús cotidianos.

Dentro de los Menús cotidianos se agruparan por colores, según sean primeros platos, segundos platos, guarniciones y postres , incluso por colores según sean verduras, carnes, pescado,, para poder utilizarlos en los clases cuando los alumnos colocan el menú en los tablonas