

***Mes de Febrero***

*Estos son los principales ingredientes usados en la elaboración diaria de los menús que se suministran en los comedores de Curros Enríquez e Inmaculada. Hay que añadir que ocasional y* ***solamente una vez al mes*** *se les ofrece dentro del menú un precocinado (SAN JACOBO) y un frito (BACALAO REBOZADO), quedando totalmente* ***PROHIBIDO*** *productos como las patatas fritas, croquetas…. También y muy importante, la empresa de catering está* ***obligada por contrato,*** *a que* ***todos los días*** *se ofrezca a los niños/as dentro del menú diario,* ***VERDURA,*** *ya sea como plato principal o como guarnición.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ALIMENTO | FORMA DE ELABORACION | VECES X MES | TIPO-ESTADO |
| **LEGUMBRES***LENTEJA* *GARBANZO**ALUBIA* | POTAJES | 5 | **SECA-ENVASADO** |
| **VERDURA***CALABACIN, ZANAHORIA, TOMATE, LECHUGA CALABAZA, BROCOLI, PATATA, CEBOLLA, AJO, PIMIENTO VERDE, ROJO Y AMARILLO* SECA-ENVASADO | CREMAS | 6 | **PRODUCTO FRESCO** |
| **GUISANTE** | GUARNICION | 6 | **PRODUCTO CONGELADO** |
| **JUDIAS VERDES** | ELABORADO | 1 | **PRODUCTO FRESCO** |
| **FRUTA***MANZANA, PERA, MANDARINA, PLÁTANO, CAQUI, MELON, SANDIA, PIÑA NATURAL, PELADILLO, CIRUELAS, FRESAS (TEMPORADA)* | CRUDA | 9 | **PRODUCTO FRESCO** |
| **PESCADO***BACALAO,* *MERLUZA, SALMÓN**CHIPIRON* | HORNO,REBOZADO(1 VEZ AL MES EL BACALAO) | 8 | **PRODUCTO CONGELADO** |
| **CARNES***PAVO (1 x mes)**POLLO (2 x mes)**CERDO (2 x mes)**TERNERA (2 x mes)* | GUISADO1 DIA POLLO EMPANADO* 1 DIA ALBONDIGAS
 | 7 | **PRODUCTO FRESCO** |
| **PASTA /ARROZ / SOPAS**MACARRON, ESPAGUETTI  |  ELABORADOGUARNICION |  5 | **SECA-ENVASADO** |
| **LACTEOS**YOGUR (2 x semana)BEBIBLE (1 x mes)NATILLAS (1 x mes) | ENVASADO | 7 | **ENVASADO** |

***También hacer una mención especial sobre el pan, en donde tenemos la suerte de poder ofrecer a los niños/as un pan excelente elaborado con masa madre y en horno de leña, del que estamos muy orgullosos y somos referente en todo el territorio nacional.***