

## Tema 10. Elaboración de menús en comedores escolares

- Analiza el siguiente menú escolar utilizando el protocolo de valoración nutricional de la Consejería de Sanidad y Consumo de la Comunidad de Madrid (disponible en: [http://www.publicaciones-isp.org/productos/t-038\\_men%C3%BA\\_escolar\\_baja.pdf](http://www.publicaciones-isp.org/productos/t-038_men%C3%BA_escolar_baja.pdf)).

**Dra. M. Arroyo Izaga**

Dpto. Farmacia y Ciencias de los Alimentos. Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Menestra de verduras Albóndigas Yogur	Judía verde con patata Filete de panga con pisto Fruta	Sopa de fideos Albóndigas Fruta	Arroz a la cubana Filete de halibut con salsa verde Natillas	FESTIVO
Arroz con tomate Pescado romana con mahonesa Fruta	Sopa de ave con carne picada Redondo de pavo con champiñones Fruta	Garbanzos estofados Pollo al ajillo Fruta	Verdura del tiempo Longaniza con salsa de tomate Fruta	Espirales boloñesa Escalope de lomo con ensalada Yogur
Patatas en salsa verde Filete de ternera empanado con ensalada Fruta	Lentejas estofadas Tortilla de patatas con ensalada Flan	Arroz con tomate Filete de pescado a la marinera Fruta	Verdura al vapor Contra muslo de pollo empanado con chips Fruta	Crema de calabacín Lomo con salsa de champiñones Fruta
Alubias rojas con puerros Filete con pimientos rojos Yogur	Espaguetis al ajillo Cabezada de cerdo al horno Yogur	Patatas a la riojana Empanadillas de atún con ensalada Fruta	Alubias blancas con calabaza Albóndigas en salsa jardinera Fruta	Arroz con tomate Hamburguesa a la plancha con ketchup Fruta
Arroz a la cazuela Gallo con ensalada Yogur	Garbanzos con verduras Tortilla de patata Fruta	Porrusalda Pescado con piperrada Natillas	Lentejas estofadas Merluza romana con ensalada Yogur	FESTIVO