

MENÚ 2 AÑOS KINDERGARTEN JUNIO 2026

Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
Puré de verduras Arroz 4 delicias con pollo Fruta de temporada	Puré de caldo de judías, fideos y papas Fogonero al horno con ensalada variada Helado de yogur y fruta natural	Crema de calabaza, calabacín y zanahoria Tiras de cerdo al horno con cous cous Fruta de temporada	Potaje de lentejas Pollo al horno con ensalada Fruta de temporada	Crema de calabacín y zanahoria Pasta integral con tomate y atún y queso rallado Fruta de temporada
Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
Ensalada caprese con millo Arroz integral con pollo y verduras Fruta de temporada	Crema de verduras Albóndigas en salsa con coditos Fruta de temporada	Puré de rancho canario Tacos de atún a la portuguesa con papas sancochadas Yogur	Crema reina Ropa vieja de ternera y pollo Fruta de temporada	Puré de berros con queso tierno Tortilla al horno con tomates y zanahorias aliñadas Fruta de temporada
Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
Potaje de lentejas Estofado de ternera con papas dado Fruta de temporada	Crema de calabaza Fogonero a la plancha con ensalada variada Helado de yogur y fruta natural	Crema de calabacinos Cinta de cerdo en salsa con arroz integral Fruta de temporada	Lacitos vegetales con tomate y albahaca Pollo deshuesado al horno con papas fritas Fruta de temporada	Puré de verduras Croquetas de pescado con ensalada Fruta de temporada

INFORMACIÓN A LAS FAMILIAS DEL COLEGIO HEIDELBERG

Los menús que figuran en el Plan de minutas son confeccionados por el personal de cocina de "BOANVA" en la cocina del Colegio. En el diseño de los mismos participa la Comisión de Comedor del Centro, integrada por una representación de la A.M.P.A.A., del personal del Colegio y de "BOANVA".

Los potajes, purés y cremas incorporan **legumbres** habitualmente.

Las salsas que complementan los menús programados son caseras (incluida la de tomate).

Todos los preparados alimenticios son elaborados en el Colegio, incluidas las croquetas, las albóndigas y las hamburguesas.

El aceite que se emplea para todas las producciones es **de oliva**.

El **pescado** que se sirve en los menús es, exclusivamente, fogonero, merluza, fula de altura, lenguado, gallo, peto o atún.

Las **sopas** siempre contienen verduras variadas, garbanzos, carne de ternera y de pollo.

Con el pan normal se sirve también pan integral, a elegir por los alumnos, salvo los martes, que sólo habrá pan integral.

Una vez al mes, la pasta que se sirve será integral.

Como es habitual, todos aquellos padres que tengan interés en comprobar la elaboración y el estado de los menús que se sirven a sus hijos, pueden hacerlo sin coste alguno.

