

SAINT ANDREW'S SCHOOL



DIETA BASAL

SAINT ANDREWS SCHOOL
Julio y Agosto 2026

Aporte cal: 35-40% CDR



LUNES 29-JUN. -27-JUL. -24-AGO.	
CREMA DE PUERROS Y ACELGAS	
JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA	A
PAPAS CAMPERAS	A
PAN	1
Kcal: 897 H.C.: 62 Gr: 53 Pr: 78	

LUNES 06-JUL. -03-AGO. -31-AGO.	
PURÉ DE ZANAHORIA Y BUBANGO	
LOMITOS DE MERLUZA CON MOJO CILANTRO	6,7,8 A
PAPAS PANADERAS	A
PAN	1
Kcal: 807 H.C.: 93 Gr: 23 Pr: 44	

LUNES 13-JUL. -10-AGO.	
POTAJE CANARIO	
HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA DE ZANAHORIAS	1,9 A
ARROZ CON VERDURAS	A
PAN	1
Kcal: 759 H.C.: 93 Gr: 18 Pr: 62	

LUNES 20-JUL. -17-AGO.	
POTAJE DE TEMPORADA	
ARROZ AMARILLO	2,3,7 A
PAN	1
Kcal: 751 H.C.: 93 Gr: 5 Pr: 26	

MARTES 30-JUN. -28-JUL. -25-AGO.	
POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS	1
ESPAGUETTIS A LA BOLOÑESA	1,2,3,4,14 G
PAN	1
Kcal: 808 H.C.: 89 Gr: 20 Pr: 27	

MARTES 07-JUL. -04-AGO. -01-SEP.	
POTAJE DE GARBANZOS	
TORTILLA ESPAÑOLA	4 A
LONCHAS DE PAVO	
PAN	1
Kcal: 783 H.C.: 73 Gr: 32 Pr: 30	

MARTES 14-JUL. -11-AGO.	
SOPA DE PICADILLO	1,3,4,11,10,14
FAJITAS DE ATÚN	1,6
PAN	1
Kcal: 791 H.C.: 75 Gr: 37 Pr: 61	

MARTES 21-JUL. -18-AGO.	
RANCHO CANARIO	1,3,4,14
TORTILLA CAMPERA	4 A
TOMATE AL ORÉGANO	
PAN	1
Kcal: 863 H.C.: 79 Gr: 41 Pr: 27	

MIÉRCOLES 01-JUL. -29-JUL. -26-AGO.	
SOPA DE PUCHERO	1,3,4,11,10,14
CHURROS DE PESCADO	1,2,3,4,6 Fr
LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS	
PAN	1
Kcal: 749 H.C.: 72 Gr: 34 Pr: 19	

MIÉRCOLES 08-JUL. -05-AGO. -02-SEP.	
CREMA DE BERROS	
LOMO ADOBADO	A
PISTO DE VERDURAS	G
PAN	1
Kcal: 666 H.C.: 66 Gr: 20 Pr: 58	

MIÉRCOLES 15-JUL. -12-AGO.	
POTAJE DE LENTEJAS	1
POLLO AL AJILLO	A
ENSALADA MEDITERRANEA	
PAN	1
Kcal: 864 H.C.: 65 Gr: 46 Pr: 83	

MIÉRCOLES 22-JUL. -19-AGO.	
CREMA DE CALABAZA	
MERLUZA REBOZADA AL HORNO	1,2,3,4,6 A
PAPAS DORADAS	A
PAN	1
Kcal: 838 H.C.: 111 Gr: 24 Pr: 20	

JUEVES 02-JUL. -30-JUL. -27-AGO.	
LENTEJAS COMPUESTAS	1 G
ARROZ BLANCO	
HUEVO GUISADO	4 G
PAN	1
Kcal: 799 H.C.: 83 Gr: 33 Pr: 44	

JUEVES 09-JUL. -06-AGO. -03-SEP.	
POTAJE DE JUDIAS PINTAS	1
MACARRONES INTEGRALES CON ATÚN Y SALSA CASERA	1,3,4,6,14 G
PAN	1
Kcal: 701 H.C.: 92 Gr: 22 Pr: 29	

JUEVES 16-JUL. -13-AGO.	
CREMA DE ESPINACAS	
PIZZA FANTASÍA	1,2,3,4,1 A
PAN	1
Kcal: 675 H.C.: 71 Gr: 12 Pr: 29	

JUEVES 23-JUL. -20-AGO.	
POTAJE DE LEGUMBRES	1
ENSALADA DE PASTA TRICOLOR CON CABALLA Y ACEITUNAS NEGRAS	1,3,4,14,6 G
PAN	1
Kcal: 775 H.C.: 136 Gr: 10 Pr: 36	

VIERNES 03-JUL. -31-JUL. -28-AGO.	
POTAJE DE VERDURAS	
EMPANDA GALLEGA	1,2,3,4,14 A
PAN	1
Kcal: 684 H.C.: 73 Gr: 53 Pr: 29	

VIERNES 10-JUL. -07-AGO. -04-SEP.	
SOPA MARINERA	3,4,11,10,7,8,9
CROQUETAS DE POLLO	1,2,4,10 Fr
ENSALADA TROPICAL	
PAN	1
Kcal: 869 H.C.: 70 Gr: 72 Pr: 21	

VIERNES 17-JUL. -14-AGO.	
POTAJE DE GARBANZOS	
EMPANADILLAS DE CARNE	1,2,3,4,6 Fr
ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	
PAN	1
Kcal: 714 H.C.: 62 Gr: 20 Pr: 22	

VIERNES 24-JUL. -21-AGO.	
SOPA DE PESCADO CON FIDEOS	1,3,4,11,10,14,7,8,9
ALBÓNDIGAS A LA CASERA	1,3,9 A
HABICHUELAS CON PAPAS AL AJILLO	A
PAN	1
Kcal: 728 H.C.: 62 Gr: 39 Pr: 30	

La información completa sobre Ingredientes, así como la Valoración Nutricional del Menú la podrán obtener a través de su Centro Educativo. En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento y del Consejo Europeo y del R.D 126/2015

GLUTEN

LECHE Y DERIVADOS

SOJA

1

HUEVO

2

FRUTOS DE CÁSCARA

3

CACAHUETES

4

CRUSTÁCEOS

5

MOLUSCOS

PESCADO

7

APIO

8

ALTRAMUCES

9

SULFITOS

10

SÉSAMO

11

MOSTAZA

12

13

14

TIPOS DE ELABORACIÓN

A: HORNO/VAPOR

G: GUISADO/ESTOFADO

Fr: FRITO

SE INCLUYEN LOS ALÉRGENOS QUE CONTIENEN ASÍ COMO SUS POSIBLES TRAZAS

DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y NUTRICIÓN.
RESPONSABLE: ANA GOYA (T. ESP. EN DIETÉTICA)

AENOR

SEGURIDAD
ALIMENTARIA

ISO 22000