

Junio 2021

ALERGIA A PESCADO Y MARISCO - LOYOLA DE PALACIO

Empresa premiada Madrid Excelente a la Confianza de los Clientes

Lunes 31	Martes 1	Miércoles 2	Jueves 3	Viernes 4
Guisantes rehogados	Crema de calabacín.	Garbanzos guisados	Puré de verduras frescas (acelgas, puerro, zanahorias y patatas).	Sopa de estrellas con pollo y huevo
Albóndigas de ternera (caseras) en salsa 1-3-13	Croquetas de jamón (caseras)	Tortilla francesa	Salchichas de pavo con salsa de tomate	Filete de pollo al horno
Patatas dado	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y tomate	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz
Pan 1-12T-13T Melón	Pan Manzana	Pan Naranja	Pan Sandía ECOLÓGICA	Pan Helado
S. Cena Ensalada y huevo 3	S. Cena Verdura y pollo	S. Cena Ensalada y cerdo	S. Cena Verdura y ternera	S. Cena Ensalada y huevo
Kc:740,7 Pr:41,9 Li:21,0 HC:85,3	Kc:808,3 Pr:26,3 Li:16,2 HC:128,5	Kc:829,5 Pr:31,9 Li:29,1 HC:99,4	Kc:852,9 Pr:25,2 Li:32,6 HC:107,3	Kc:882,9 Pr:74,0 Li:25,5 HC:85,7
Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11
Lentejas estofadas con verduras. 1-3	Macarrones con salsa de tomate casera. 1-3T-8	Cocido: Sopa de fideos 1-3T	Crema de calabaza y zanahoria. 1-3-13	Judías verdes con salsa de tomate casera
Tortilla de patata 3	Filete de pollo al horno	Garbanzos, zanahoria, patata, carne de ternera y pollo	Lacón al horno	Estofado de pollo con verduras
Ensalada de lechuga y zanahoria 13	Ensalada de lechuga y maíz 13		Ensalada de lechuga y tomate 13	Patatas dado
Pan 1-12T-13T Manzana	Pan 1-12T-13T Plátano	Pan 1-12T-13T Sandía	Pan 1-12T-13T Melón	Pan 1-12T-13T Yogur 2
S. Cena Ensalada y pollo	S. Cena Verdura y huevo 3	S. Cena Ensalada y pollo	S. Cena Verdura y cerdo	S. Cena Ensalada y ternera
Kc:851,7 Pr:26,8 Li:20,8 HC:125,8	Kc:896,4 Pr:57,5 Li:14,6 HC:127,5	Kc:857,5 Pr:44,8 Li:18,5 HC:124,7	Kc:752,2 Pr:45,0 Li:11,7 HC:107,3	Kc:887,7 Pr:57,0 Li:16,2 HC:117,0
Lunes 14	Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18
Arroz con verduras	Puré de verduras frescas (acelgas, puerro, zanahorias y patatas). 1-3-13	Pintas	Guisantes rehogados	Sopa de ave con fideos 1-3T
Huevos con salsa de tomate 3	Filete de pollo empanado al horno (casero) 1	Tortilla francesa 3	Albóndigas de ternera a la jardinera. 1-3-8-13	Cordon bleu 1-2-8-13
Ensalada de lechuga y tomate 13	Ensalada de lechuga y maíz 13	Ensalada de lechuga y zanahoria 13	Cuscús 1	Ensalada de lechuga y zanahoria 13
Pan 1-12T-13T Naranja	Pan 1-12T-13T Sandía	Pan 1-12T-13T Melón	Pan 1-12T-13T Plátano	Pan integral 1-12-13T Helado 2-3-7-9
S. Cena Verdura y cerdo	S. Cena Ensalada y ternera	S. Cena Verdura y pavo	S. Cena Ensalada y pollo	S. Cena Verdura y huevo 3
Kc:769,1 Pr:27,1 Li:20,4 HC:112,8	Kc:809,3 Pr:56,5 Li:15,4 HC:100,2	Kc:799,1 Pr:32,0 Li:27,7 HC:105,7	Kc:1.104,7 Pr:47,4 Li:25,2 HC:153,6	Kc:894,9 Pr:42,2 Li:35,7 HC:94,6
Lunes 21	Martes 22	Miércoles 23	Jueves 24	Viernes 25
Lentejas con chorizo	Espaguetis con salsa de tomate casera 1-3T	Judías verdes rehogadas. 1-3	Alubias blancas estofadas	Verano
Filete de sajonia al horno	Perrito caliente 1-8-12T	Filete de pollo al horno	Tortilla francesa 3	
Patatas panaderas 13		Ensalada de lechuga y tomate 13	Ensalada de lechuga y zanahoria 13	
Pan 1-12T-13T Pera	Pan 1-12T-13T Yogur 2	Pan 1-12T-13T Manzana	Pan 1-12T-13T Plátano	
S. Cena Verdura y pavo	S. Cena Ensalada y huevo 3	S. Cena Verdura y cerdo	S. Cena Ensalada y pollo	
Kc:820,8 Pr:40,0 Li:17,9 HC:115,5	Kc:874,1 Pr:28,1 Li:20,7 HC:142,3	Kc:789,7 Pr:57,2 Li:16,5 HC:90,0	Kc:890,3 Pr:34,0 Li:28,1 HC:122,0	
Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 1	Viernes 2
Verano	Verano	Verano	Verano	Verano

El menú irá acompañado de agua. Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6-9 años (niños).

Sugerencias de desayuno: incluir siempre un lácteo (leche, yogurt, queso, cuajada...), un cereal preferentemente integral (pan, cereales...) y una pieza de fruta.
Sugerencias de merienda: incluir un lácteo y/o fruta y un cereal. También se podrá añadir embutidos magros ocasionalmente.

SECOE OS DESEA FELICES VACACIONES

1-Gluten	2-Leche	3-Huevo	4-Pescado	5-Crustaceo	6-Moluscos	7-Cacahuete	8-Soja	9-Frutos secos	10-Apio	11-Mostaza	12-Sesamo	13-Sulfitos
14-Altramuces	T=TRAZAS											

June 2021

ALLERGY TO FISH AND SHELLFISH - LOYOLA DE PALACIO

Empresa premiada Madrid Excelente a la Confianza de los Clientes

Monday 31	Tuesday 1	Wednesday 2	Thursday 3	Friday 4
Sautéed peas Beef meatballs (homemade) in sauce 1-3-13 Diced potatoes Bread 1-12T-13T Melon	Cream of courgette soup Ham croquettes (homemade) Lettuce and carrot salad Bread Apple	Chickpeas stew with "chorizo" French omelette Lettuce and tomato salad Bread Orange	Fresh vegetables purée (chard, leek, carrot and potatoes) Turkey sausages with tomato sauce Lettuce and carrot salad Bread Watermelon ECOLOGIC	Poultry soup with little stars, chicken and egg Oven-baked chicken filet Lettuce and sweetcorn salad Bread Ice-cream
Dinner: Salad and egg 3	Dinner: Vegetable and chicken	Dinner: Salad and pork	Dinner: Vegetables and beef	Dinner: Salad and egg
Kc:740,7 Pr:41,9 Li:21,0 HC:85,3	Kc:808,3 Pr:26,3 Li:16,2 HC:128,5	Kc:829,5 Pr:31,9 Li:29,1 HC:99,4	Kc:852,9 Pr:25,2 Li:32,6 HC:107,3	Kc:882,9 Pr:74,0 Li:25,5 HC:85,7
Monday 7	Tuesday 8	Wednesday 9	Thursday 10	Friday 11
Lentil stew with vegetables 1-3 Spanish omelette 3 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Apple	Macaroni with homemade tomato sauce 1-3T-8 Oven-baked chicken filet Lettuce and sweetcorn salad 13 Bread 1-12T-13T Banana	SECOE style stew: Noodle soup 1-3T Chickpeas, carrot, potatoes, beef and chicken Bread 1-12T-13T Watermelon	Cream of pumpkin and carrot soup 1-3-13 Oven-baked cured ham Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Melon	French beans with homemade tomato sauce Chicken stew with vegetables Diced potatoes Bread 1-12T-13T Yogurt 2
Dinner: Salad and chicken	Dinner: Vegetable and egg 3	Dinner: Salad and chicken	Dinner: Vegetables and pork	Dinner: Salad and beef
Kc:851,7 Pr:26,8 Li:20,8 HC:125,8	Kc:896,4 Pr:57,5 Li:14,6 HC:127,5	Kc:857,5 Pr:44,8 Li:18,5 HC:124,7	Kc:752,2 Pr:45,0 Li:11,7 HC:107,3	Kc:887,7 Pr:57,0 Li:16,2 HC:117,0
Monday 14	Tuesday 15	Wednesday 16	Thursday 17	Friday 18
Rice with vegetables Eggs with tomato sauce 3 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Orange	Fresh vegetables purée (chard, leek, carrot and potatoes) 1-3-13 Oven-baked chicken filet (homemade 1) Lettuce and sweetcorn salad 13 Bread 1-12T-13T Watermelon	Pinto beans French omelette 3 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Melon	Sautéed peas Garden style beef meatballs 1-3-8-13 Cuscut 1 Bread 1-12T-13T Banana	Noodle poultry soup 1-3T Cordon bleu 1-2-8-13 Lettuce and carrot salad 13 Brown bread 1-12-13T Ice-cream 2-3-7-9
Dinner: Vegetables and pork	Dinner: Salad and beef	Dinner: Vegetables and turkey	Dinner: Salad and chicken	Dinner: Vegetable and egg 3
Kc:769,1 Pr:27,1 Li:20,4 HC:112,8	Kc:809,3 Pr:56,5 Li:15,4 HC:100,2	Kc:799,1 Pr:32,0 Li:27,7 HC:105,7	Kc:1104,7 Pr:47,4 Li:25,2 HC:153,6	Kc:894,9 Pr:42,2 Li:35,7 HC:94,6
Monday 21	Tuesday 22	Wednesday 23	Thursday 24	Friday 25
Lentil stew with chorizo Oven-baked saxony filet Steamed sliced potatoes 13 Bread 1-12T-13T Pear	Spaghetti with homemade tomato sauce 1-3T Hot dog 1-8-12T Bread 1-12T-13T Yogurt 2	Sautéed french beans 1-3 Oven-baked chicken filet Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Apple	White beans stew French omelette 3 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Banana	Summer
Dinner: Vegetables and turkey	Dinner: Salad and egg 3	Dinner: Vegetables and pork	Dinner: Salad and chicken	
Kc:820,8 Pr:40,0 Li:17,9 HC:115,5	Kc:874,1 Pr:28,1 Li:20,7 HC:142,3	Kc:789,7 Pr:57,2 Li:16,5 HC:90,0	Kc:890,3 Pr:34,0 Li:28,1 HC:122,0	
Monday 28	Tuesday 29	Wednesday 30	Thursday 1	Friday 2
Summer	Summer	Summer	Summer	Summer

Every menu will be served with water. Theoretical nutritional assessments are made for the age group 6-9 years (boys).

Suggestions for breakfast: always include a dairy product (milk, yogurt, cheese, junket...), a cereal, brown preferably (bread, cereals...) and a piece of fruit.

Suggestions for afternoon snack: include a dairy and/or fruit and a cereal. Also, occasionally, could be included lean cold meats.

SECOE WISHES YOU A HAPPY HOLIDAYS

1-Gluten T=TRACES	2-Milk	3-Egg	4-Fish	5-Crustacean	6-Molluscs	7-Peanut	8-Soya	9-Nuts	10-Celery	11-Mustard	12-Sesame	13-Sulphites	14-Lupin
----------------------	--------	-------	--------	--------------	------------	----------	--------	--------	-----------	------------	-----------	--------------	----------

Junio 2021

ALERGIA A LEGUMBRES - LOYOLA DE PALACIO

Empresa premiada Madrid Excelente a la Confianza de los Clientes

Lunes 31	Martes 1	Miércoles 2	Jueves 3	Viernes 4
Brócoli con zanahoria	Crema de calabacín.	Patatas guisadas con verduras (zanahoria y pimiento)	Puré de verduras frescas (acelgas, puerro, zanahorias y patatas).	Sopa de estrellas con pollo y huevo
Albóndigas de ternera (caseras) en salsa 1-3-13	Boquerones al horno	Tortilla francesa	Filete de pollo al horno	Filete de abadejo al horno
Patatas dado	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y tomate	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz
Pan 1-12T-13T Melón	Pan Manzana	Pan Naranja	Pan Sandía ECOLÓGICA	Pan Helado
S. Cena Ensalada y pescado 4	S. Cena Verdura y pollo	S. Cena Ensalada y pescado	S. Cena Verdura y huevo	S. Cena Ensalada y ternera
Kc:671,2 Pr:35,4 Li:19,4 HC:81,2	Kc:792,6 Pr:26,0 Li:18,2 HC:117,7	Kc:815,9 Pr:26,0 Li:25,1 HC:105,7	Kc:785,8 Pr:55,7 Li:14,9 HC:100,5	Kc:870,5 Pr:71,8 Li:21,9 HC:86,7
Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11
Brócoli con zanahoria	Macarrones con salsa de tomate casera 1-3T	Cocido: Sopa de fideos 1-3T	Crema de calabaza y zanahoria. 1-3-13	Arroz con salsa de tomate
Tortilla de patata 3	Filete de merluza a la romana (al horno) 1-3-4	Carne de ternera, pollo, zanahoria y patata	Filete de abadejo al horno en salsa marinera 4	Estofado de pollo con verduras (sin legumbre)
Ensalada de lechuga y zanahoria 13	Ensalada de lechuga y maíz 13		Ensalada de lechuga y tomate 13	Patatas dado
Pan 1-12T-13T Manzana	Pan 1-12T-13T Plátano	Pan 1-12T-13T Sandía	Pan 1-12T-13T Melón	Pan 1-12T-13T Yogur 2
S. Cena Ensalada y pollo	S. Cena Verdura y huevo 3	S. Cena Ensalada y pescado 4	S. Cena Verdura y cerdo	S. Cena Ensalada y pescado 4
Kc:726,5 Pr:22,7 Li:18,9 HC:103,2	Kc:924,5 Pr:49,3 Li:15,1 HC:139,9	Kc:829,4 Pr:56,0 Li:18,3 HC:106,0	Kc:788,0 Pr:52,7 Li:13,0 HC:99,6	Kc:997,3 Pr:53,9 Li:13,8 HC:161,0
Lunes 14	Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18
Paella valenciana. 1-3-4T-5-6-13	Puré de verduras frescas (acelgas, puerro, zanahorias y patatas). 1-3-13	Coliflor rehogada	Crema de calabacín	Sopa de ave con fideos 1-3T
Huevos con salsa de tomate 3	Filete de pollo empanado al horno (casero) 1	Filete de merluza al horno 4	Albóndigas de ternera (caseras) a la jardinera (sin legumbres) 1-13	Varitas de merluza al horno (caseras) 1-3-4
Ensalada de lechuga y tomate 13	Ensalada de lechuga y maíz 13	Ensalada de lechuga y zanahoria 13	Cuscús 1	Ensalada de lechuga y zanahoria 13
Pan 1-12T-13T Naranja	Pan 1-12T-13T Sandía	Pan 1-12T-13T Melón	Pan 1-12T-13T Plátano	Pan 1-12T-13T Helado 2-3-7-9
S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y ternera	S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y pollo	S. Cena Verdura y huevo 3
Kc:724,6 Pr:37,4 Li:22,6 HC:88,0	Kc:809,3 Pr:56,5 Li:15,4 HC:100,2	Kc:750,2 Pr:56,8 Li:21,9 HC:76,5	Kc:1.083,1 Pr:43,2 Li:22,5 HC:161,4	Kc:856,3 Pr:67,7 Li:23,1 HC:88,7
Lunes 21	Martes 22	Miércoles 23	Jueves 24	Viernes 25
Menestra de verduras rehogadas (coliflor, brócoli, patata y zanahoria). 1-3	Espaguetis con salsa de tomate casera 1-3T	Crema de zanahoria (patatas y zanahoria)	Arroz con verduras	Verano
Filete de sajonia al horno	Filete de pollo al horno	Abadejo en salsa verde (sin guisantes) 4	Tortilla francesa 3	
Patatas panaderas 13		Ensalada de lechuga y tomate 13	Ensalada de lechuga y zanahoria 13	
Pan 1-12T-13T Pera	Pan 1-12T-13T Yogur 2	Pan 1-12T-13T Manzana	Pan 1-12T-13T Plátano	
S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y huevo 3	S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y pollo	
Kc:733,0 Pr:34,2 Li:13,4 HC:108,9	Kc:800,2 Pr:58,5 Li:15,1 HC:105,9	Kc:838,3 Pr:58,4 Li:15,7 HC:98,4	Kc:891,8 Pr:24,5 Li:25,2 HC:131,7	
Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 1	Viernes 2
Verano	Verano	Verano	Verano	Verano

El menú irá acompañado de agua. Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6-9 años (niños).

Sugerencias de desayuno: incluir siempre un lácteo (leche, yogurt, queso, cuajada...), un cereal (pan, cereales...) y una pieza de fruta.

Sugerencias de merienda: incluir un lácteo y/o fruta y un cereal. También se podrá añadir embutidos magros ocasionalmente.

SECOE OS DESEA FELICES VACACIONES

1-Gluten	2-Leche	3-Huevo	4-Pescado	5-Crustaceo	6-Moluscos	7-Cacahuete	8-Soja	9-Frutos secos	10-Apio	11-Mostaza	12-Sesamo	13-Sulfitos
14-Altramuces	T=TRAZAS											

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: M. Lozano (Dietista-Nutricionista) y C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos).

Calle Loeches parcela 62 nave 11 - Área empresarial Prado de la Encina - Ventorro del Cano - Alcorcón - 28925 Madrid

T. 91 632 45 74 - F. 91 032 13 55 www.secoe.es R.S. 26.00012504/M

June 2021

ALLERGY TO PULSES - LOYOLA DE PALACIO

Empresa premiada Madrid Excelente a la Confianza de los Clientes

Monday 31	Tuesday 1	Wednesday 2	Thursday 3	Friday 4
Broccoli with carrot Beef meatballs (homemade) in sauce 1-3-13 Diced potatoes Bread 1-12T-13T Melon	Cream of courgette soup Oven-baked anchovies Lettuce and carrot salad Bread Apple	Potato stew with vegetables (carrot and pepper) French omelette Lettuce and tomato salad Bread Orange	Fresh vegetables purée (chard, leek, carrot and potatoes) Oven-baked chicken filet Lettuce and carrot salad Bread Watermelon ECOLOGIC	Poultry soup with little stars, chicken and egg Oven - baked haddock filet Lettuce and sweetcorn salad Bread Ice-cream
Dinner: Salad and fish 4	Dinner: Vegetable and chicken	Dinner: Salad and fish	Dinner: Vegetable and egg	Dinner: Salad and beef
Kc:671,2 Pr:35,4 Li:19,4 HC:81,2	Kc:792,6 Pr:26,0 Li:18,2 HC:117,7	Kc:815,9 Pr:26,0 Li:25,1 HC:105,7	Kc:785,8 Pr:55,7 Li:14,9 HC:100,5	Kc:870,5 Pr:71,8 Li:21,9 HC:86,7
Monday 7	Tuesday 8	Wednesday 9	Thursday 10	Friday 11
Broccoli with carrot Spanish omelette 3 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Apple	Macaroni with homemade tomato sauce 1-3T Battered hake filet 1-3-4 Lettuce and sweetcorn salad 13 Bread 1-12T-13T Banana	SECOE style stew: Noodle soup 1-3T Beef, chicken, carrot and potatoes Bread 1-12T-13T Watermelon	Cream of pumpkin and carrot soup 1-3-13 Oven-baked haddock filet in marinere sauce 4 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Melon	Rice with tomato sauce Chicken stew with vegetables (pulses free) Diced potatoes Bread 1-12T-13T Yogurt 2
Dinner: Salad and chicken	Dinner: Vegetable and egg 3	Dinner: Salad and fish 4	Dinner: Vegetables and pork	Dinner: Salad and fish 4
Kc:726,5 Pr:22,7 Li:18,9 HC:103,2	Kc:924,5 Pr:49,3 Li:15,1 HC:139,9	Kc:829,4 Pr:56,0 Li:18,3 HC:106,0	Kc:788,0 Pr:52,7 Li:13,0 HC:99,6	Kc:997,3 Pr:53,9 Li:13,8 HC:161,0
Monday 14	Tuesday 15	Wednesday 16	Thursday 17	Friday 18
Valencian style paella 1-3-4T-5-6-13 Eggs with tomato sauce 3 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Orange	Fresh vegetables purée (chard, leek, carrot and potatoes) 1-3-13 Oven-baked chicken filet (homemade 1) Lettuce and sweetcorn salad 13 Bread 1-12T-13T Watermelon	Sautéed cauliflower Oven -baked hake filet 4 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Melon	Cream of courgette soup Garden style beef meatballs (homemade) (pulses free) 1-13 Cuscut 1 Bread 1-12T-13T Banana	Noodle poultry soup 1-3T Baked hake bites (homemade) 1-3-4 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Ice-cream 2-3-7-9
Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and beef	Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and chicken	Dinner: Vegetable and egg 3
Kc:724,6 Pr:37,4 Li:22,6 HC:88,0	Kc:809,3 Pr:56,5 Li:15,4 HC:100,2	Kc:750,2 Pr:56,8 Li:21,9 HC:76,5	Kc:1.083,1 Pr:43,2 Li:22,5 HC:161,4	Kc:856,3 Pr:67,7 Li:23,1 HC:88,7
Monday 21	Tuesday 22	Wednesday 23	Thursday 24	Friday 25
Sautéed vegetables stew (cauliflower, broccoli, potatoes and carrot) 1-3 Oven-baked saxony filet Steamed sliced potatoes 13 Bread 1-12T-13T Pear	Spaghetti with homemade tomato sauce 1-3T Oven-baked chicken filet Bread 1-12T-13T Yogurt 2	Cream of carrot soup (potatoes and carrot) Haddock with green sauce (free peas) 4 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Apple	Rice with vegetables French omelette 3 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Banana	Summer
Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and egg 3	Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and chicken	
Kc:733,0 Pr:34,2 Li:13,4 HC:108,9	Kc:800,2 Pr:58,5 Li:15,1 HC:105,9	Kc:838,3 Pr:58,4 Li:15,7 HC:98,4	Kc:891,8 Pr:24,5 Li:25,2 HC:131,7	
Monday 28	Tuesday 29	Wednesday 30	Thursday 1	Friday 2
Summer	Summer	Summer	Summer	Summer

Every menu will be served with water. Theoretical nutritional assessments are made for the age group 6-9 years (boys).

Suggestions for breakfast: always include a dairy product (milk, yogurt, cheese, junket...), a cereal and a piece of fruit.

Suggestions for afternoon snack: include a dairy and/or fruit and a cereal. Also, occasionally, could be included lean cold meats.

SECOE WISHES YOU A HAPPY HOLIDAYS

1-Gluten	2-Milk	3-Egg	4-Fish	5-Crustacean	6-Molluscs	7-Peanut	8-Soya	9-Nuts	10-Celery	11-Mustard	12-Sesame	13-Sulphites	14-Lupin
T=TRACES													

Junio 2021

ALERGIA A PROTEÍNA DE LECHE DE VACA - LOYOLA DE PALACIO

Empresa premiada Madrid Excelente a la Confianza de los Clientes

Lunes 31	Martes 1	Miércoles 2	Jueves 3	Viernes 4
Guisantes rehogados	Crema de calabacín	Garbanzos guisados	Puré de verduras frescas (acelgas, puerro, zanahorias y patatas).	Sopa de estrellas con pollo y huevo
Albóndigas de pollo en salsa 1T-8	Boquerones al horno	Tortilla francesa	Salchichas de pavo con salsa de tomate	Filete de abadejo en salsa verde
Patatas dado	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y tomate	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz
Pan 1-12T-13T Melón	Pan Manzana	Pan Naranja	Pan Sandía ECOLÓGICA	Pan Bebida de soja
S. Cena Ensalada y pescado 4	S. Cena Verdura y pollo	S. Cena Ensalada y pescado	S. Cena Verdura y huevo	S. Cena Ensalada y cerdo
Kc:752,4 Pr:44,0 Li:20,5 HC:98,2	Kc:792,5 Pr:26,0 Li:18,2 HC:117,7	Kc:829,5 Pr:31,9 Li:29,1 HC:99,4	Kc:852,9 Pr:25,2 Li:32,6 HC:107,3	Kc:944,5 Pr:81,0 Li:26,0 HC:82,1
Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11
Lentejas estofadas con verduras. 1-3	Macarrones con salsa de tomate casera. 1-3T-8	Cocido: Sopa de fideos 1-3T	Crema de calabaza y zanahoria. 1-3-13	Judías verdes con salsa de tomate casera
Tortilla de patata 3	Filete de merluza a la romana (al horno) 1-3-4	Garbanzos, zanahoria, patata y carne de pollo	Filete de abadejo al horno en salsa marinera 4	Estofado de pollo con verduras
Ensalada de lechuga y zanahoria 13	Ensalada de lechuga y maíz 13		Ensalada de lechuga y tomate 13	Patatas dado
Pan 1-12T-13T Manzana	Pan 1-12T-13T Plátano	Pan 1-12T-13T Sandía	Pan 1-12T-13T Melón	Pan 1-12T-13T Bebida de soja 8
S. Cena Ensalada y pollo	S. Cena Verdura y huevo 3	S. Cena Ensalada y pescado 4	S. Cena Verdura y cerdo	S. Cena Ensalada y pescado 4
Kc:851,7 Pr:26,8 Li:20,8 HC:125,8	Kc:924,5 Pr:49,3 Li:15,1 HC:139,9	Kc:799,4 Pr:36,8 Li:13,6 HC:128,6	Kc:788,0 Pr:52,7 Li:13,0 HC:99,6	Kc:836,5 Pr:58,5 Li:15,9 HC:101,2
Lunes 14	Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18
Paella valenciana. 1-3-4T-5-6-13	Puré de verduras frescas (acelgas, puerro, zanahorias y patatas). 1-3-13	Pintas	Guisantes rehogados	Sopa de ave con fideos 1-3T
Huevos con salsa de tomate 3	Filete de pollo empanado al horno (casero) 1	Filete de merluza a la provenzal. 1-4-6-8	Albóndigas de pollo y cerdo a la jardinera 1T-8	Varitas de merluza al horno (caseras) 1-3-4
Ensalada de lechuga y tomate 13	Ensalada de lechuga y maíz 13	Ensalada de lechuga y zanahoria 13	Cuscús 1	Ensalada de lechuga y zanahoria 13
Pan 1-12T-13T Naranja	Pan 1-12T-13T Sandía	Pan 1-12T-13T Melón	Pan 1-12T-13T Plátano	Pan integral 1-12-13T Bebida de soja 8
S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y cerdo	S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y pollo	S. Cena Verdura y huevo 3
Kc:724,6 Pr:37,4 Li:22,6 HC:88,0	Kc:809,3 Pr:56,5 Li:15,4 HC:100,2	Kc:706,9 Pr:48,2 Li:11,9 HC:105,4	Kc:1.052,1 Pr:53,8 Li:19,0 HC:160,7	Kc:816,1 Pr:73,9 Li:24,6 HC:65,9
Lunes 21	Martes 22	Miércoles 23	Jueves 24	Viernes 25
Lentejas con chorizo	Espaguetis con salsa de tomate casera 1-3T	Judías verdes rehogadas. 1-3	Alubias blancas estofadas	Verano
Filete de sajonia al horno	Perrito caliente 1-8-12T	Filete de abadejo en salsa verde 4	Tortilla francesa 3	
Patatas panaderas 13		Ensalada de lechuga y tomate 13	Ensalada de lechuga y zanahoria 13	
Pan 1-12T-13T Pera	Pan 1-12T-13T Bebida de soja 8	Pan 1-12T-13T Manzana	Pan 1-12T-13T Plátano	
S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y huevo 3	S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y pollo	
Kc:820,8 Pr:40,0 Li:17,9 HC:115,5	Kc:822,9 Pr:29,6 Li:20,5 HC:126,4	Kc:890,3 Pr:60,3 Li:18,2 HC:99,0	Kc:890,3 Pr:34,0 Li:28,1 HC:122,0	
Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 1	Viernes 2
Verano	Verano	Verano	Verano	Verano

NOTA: En los casos en los que haya **Intolerancia la Lactosa** y no haya alergia a la ternera, únicamente se retirarán los lácteos del menú (manteniendo la ternera)

El menú irá acompañado de **agua**. Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6-9 años (niños).

Sugerencias de desayuno: incluir siempre un producto de SOJA (leche, yogurt) un cereal preferentemente integral (pan, cereales...) y una pieza de fruta.

Sugerencias de merienda: incluir un producto de SOJA y/o fruta y un cereal. También se podrá añadir embutidos magros ocasionalmente.

SECOE OS DESEA FELICES VACACIONES

1-Gluten	2-Leche	3-Huevo	4-Pescado	5-Crustaceo	6-Moluscos	7-Cacahuete	8-Soja	9-Frutos secos	10-Apio	11-Mostaza	12-Sesamo	13-Sulfitos
14-Altramuces	T=TRAZAS											

June 2021

ALLERGY TO MILK - LOYOLA DE PALACIO

Empresa premiada Madrid Excelente a la Confianza de los Clientes

Monday 31	Tuesday 1	Wednesday 2	Thursday 3	Friday 4
Sautéed peas Chicken meatballs with sauce 1T-8 Diced potatoes Bread 1-12T-13T Melon	Cream of courgette soup Oven-baked anchovies Lettuce and carrot salad Bread Apple	Chickpeas stew with "chorizo" French omelette Lettuce and tomato salad Bread Orange	Fresh vegetables purée (chard, leek, carrot and potatoes) Turkey sausages with tomato sauce Lettuce and carrot salad Bread Watermelon ECOLOGIC	Poultry soup with little stars, chicken and egg Lettuce and sweetcorn salad Bread Soya dairy
Dinner: Salad and fish 4	Dinner: Vegetable and chicken	Dinner: Salad and fish	Dinner: Vegetable and egg	Dinner: Salad and pork
Kc:752,4 Pr:44,0 Li:20,5 HC:98,2	Kc:792,5 Pr:26,0 Li:18,2 HC:117,7	Kc:829,5 Pr:31,9 Li:29,1 HC:99,4	Kc:852,9 Pr:25,2 Li:32,6 HC:107,3	Kc:944,5 Pr:81,0 Li:26,0 HC:82,1
Monday 7	Tuesday 8	Wednesday 9	Thursday 10	Friday 11
Lentil stew with vegetables 1-3 Spanish omelette 3 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Apple	Macaroni with homemade tomato sauce 1-3T-8 Battered hake filet 1-3-4 Lettuce and sweetcorn salad 13 Bread 1-12T-13T Banana	SECOE style stew: Noodle soup 1-3T Chickpeas, carrot, potatoes and chicken Bread 1-12T-13T Watermelon	Cream of pumpkin and carrot soup 1-3-13 Oven-baked haddock filet in marinere sauce 4 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Melon	French beans with homemade tomato sauce Chicken stew with vegetables Diced potatoes Bread 1-12T-13T Soya dairy 8
Dinner: Salad and chicken	Dinner: Vegetable and egg 3	Dinner: Salad and fish 4	Dinner: Vegetables and pork	Dinner: Salad and fish 4
Kc:851,7 Pr:26,8 Li:20,8 HC:125,8	Kc:924,5 Pr:49,3 Li:15,1 HC:139,9	Kc:799,4 Pr:36,8 Li:13,6 HC:128,6	Kc:788,0 Pr:52,7 Li:13,0 HC:99,6	Kc:836,5 Pr:58,5 Li:15,9 HC:101,2
Monday 14	Tuesday 15	Wednesday 16	Thursday 17	Friday 18
Valencian style paella 1-3-4T-5-6-13 Eggs with tomato sauce 3 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Orange	Fresh vegetables purée (chard, leek, carrot and potatoes) 1-3-13 Oven-baked chicken filet (homemade 1 Lettuce and sweetcorn salad 13 Bread 1-12T-13T Watermelon	Pinto beans Provençal hake filet 1-4-6-8 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Melon	Sautéed peas Garden style chicken and pork meatballs 1T-8 Cuscut 1 Bread 1-12T-13T Banana	Noodle poultry soup 1-3T Baked hake bites (homemade) 1-3-4 Lettuce and carrot salad 13 Brown bread 1-12-13T Soya dairy 8
Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and pork	Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and chicken	Dinner: Vegetable and egg 3
Kc:724,6 Pr:37,4 Li:22,6 HC:88,0	Kc:809,3 Pr:56,5 Li:15,4 HC:100,2	Kc:706,9 Pr:48,2 Li:11,9 HC:105,4	Kc:1.052,1 Pr:53,8 Li:19,0 HC:160,7	Kc:816,1 Pr:73,9 Li:24,6 HC:65,9
Monday 21	Tuesday 22	Wednesday 23	Thursday 24	Friday 25
Lentil stew with chorizo Oven-baked saxony filet Steamed sliced potatoes 13 Bread 1-12T-13T Pear	Spaghetti with homemade tomato sauce 1-3T Hot dog 1-8-12T Bread 1-12T-13T Soya dairy 8	Sautéed french beans 1-3 4 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Apple	White beans stew French omelette 3 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Banana	Summer
Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and egg 3	Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and chicken	
Kc:820,8 Pr:40,0 Li:17,9 HC:115,5	Kc:822,9 Pr:29,6 Li:20,5 HC:126,4	Kc:890,3 Pr:60,3 Li:18,2 HC:99,0	Kc:890,3 Pr:34,0 Li:28,1 HC:122,0	
Monday 28	Tuesday 29	Wednesday 30	Thursday 1	Friday 2
Summer	Summer	Summer	Summer	Summer

NOTE: in lactose intolerance cases without beef allergy, we only take off dairy products from de menu (keeping the beef).

Every menu will be served with water. Theoretical nutritional assessments are made for the age group 6-9 years (boys).

Suggestions for breakfast: always include a soya product, a cereal and a piece of fruit.

Suggestions for afternoon snack: include a soya product and/or fruit and a cereal. Also, occasionally, could be included lean cold meats.

SECOE WISHES YOU A HAPPY HOLIDAYS

1-Gluten T=TRACES	2-Milk	3-Egg	4-Fish	5-Crustacean	6-Molluscs	7-Peanut	8-Soya	9-Nuts	10-Celery	11-Mustard	12-Sesame	13-Sulphites	14-Lupin
----------------------	--------	-------	--------	--------------	------------	----------	--------	--------	-----------	------------	-----------	--------------	----------

Junio 2021

ALERGIA AL HUEVO - LOYOLA DE PALACIO

Empresa premiada Madrid Excelente a la Confianza de los Clientes

Lunes 31	Martes 1	Miércoles 2	Jueves 3	Viernes 4
Guisantes rehogados	Crema de calabacín	Garbanzos guisados	Puré de verduras frescas (acelgas, puerro, zanahorias y patatas)	Sopa de ave con fideos (sin huevo)
Albóndigas de ternera con salsa de tomate 8-13	Boquerones al horno	Salteado de patata y jamón York	Salchichas de pavo con salsa de tomate	Filete de abadejo en salsa verde
Patatas dado	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y tomate	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz
Pan 1-12T-13T Melón	Pan Manzana	Pan Naranja	Pan Sandía ECOLÓGICA	Pan Helado (sin alérgenos)
S. Cena Ensalada y pescado 4	S. Cena	S. Cena	S. Cena	S. Cena
Kc:795,3 Pr:39,9 Li:26,3 HC:87,9	Kc:792,5 Pr:26,0 Li:18,2 HC:117,7	Kc:841,3 Pr:36,7 Li:18,2 HC:122,2	Kc:852,8 Pr:25,2 Li:32,6 HC:107,3	Kc:885,6 Pr:74,0 Li:23,7 HC:81,6
Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11
Lentejas estofadas con verduras	Macarrones con salsa de tomate casera (sin huevo)	Cocido: Sopa de fideos (sin huevo)	Crema de calabaza y zanahoria	Judías verdes con salsa de tomate casera
Salteado de patata y champiñón	Filete de pollo empanado al horno (casero) 1	Garbanzos, zanahoria, patata, carne de ternera y pollo	Filete de abadejo al horno en salsa marinera 4	Estofado de pollo con verduras
Ensalada de lechuga y zanahoria 13	Ensalada de lechuga y maíz 13		Ensalada de lechuga y tomate 13	Patatas dado
Pan 1-12T-13T Manzana	Pan 1-12T-13T Plátano	Pan 1-12T-13T Sandía	Pan 1-12T-13T Melón	Pan 1-12T-13T Yogur 2
S. Cena Ensalada y pollo	S. Cena Verdura y ternera	S. Cena Ensalada y pescado 4	S. Cena Verdura y cerdo	S. Cena Ensalada y pescado 4
Kc:825,9 Pr:27,8 Li:11,1 HC:135,9	Kc:893,9 Pr:54,3 Li:14,2 HC:131,0	Kc:864,7 Pr:41,3 Li:18,7 HC:129,4	Kc:787,9 Pr:52,7 Li:13,0 HC:99,6	Kc:887,7 Pr:57,0 Li:16,2 HC:117,0
Lunes 14	Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18
Paella valenciana 4T-5-6-13	Puré de verduras frescas (acelgas, puerro, zanahorias y patatas)	Pintas	Guisantes rehogados	Sopa de ave con fideos (sin huevo)
Hamburguesa de ternera al horno con salsa de tomate 8	Filete de pollo empanado al horno (casero) 1	Filete de merluza a la provenzal. 1-4-6-8	Albóndigas de ternera (caseras) a la jardinera (sin legumbres) 1-13	Filete de merluza al horno 4
Ensalada de lechuga y tomate 13	Ensalada de lechuga y maíz 13	Ensalada de lechuga y zanahoria 13	Cuscús 1	Ensalada de lechuga y zanahoria 13
Pan 1-12T-13T Naranja	Pan 1-12T-13T Sandía	Pan 1-12T-13T Melón	Pan 1-12T-13T Plátano	Pan integral 1-12-13T Helado (sin alérgenos)
S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y ternera	S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y pollo	S. Cena Verdura y cerdo
Kc:813,2 Pr:36,5 Li:31,4 HC:87,9	Kc:809,3 Pr:56,5 Li:15,4 HC:100,2	Kc:706,9 Pr:48,2 Li:11,9 HC:105,4	Kc:1.076,3 Pr:51,3 Li:21,7 HC:152,3	Kc:774,2 Pr:73,8 Li:21,5 HC:64,1
Lunes 21	Martes 22	Miércoles 23	Jueves 24	Viernes 25
Lentejas con chorizo	Espaguetis con salsa de tomate casera (sin huevo)	Judías verdes rehogadas	Alubias blancas estofadas	Verano
Filete de sajonia al horno	Perrito caliente 1-8-12T	Filete de abadejo en salsa verde 4	Filete de pollo al horno	
Patatas panaderas 13		Ensalada de lechuga y tomate 13	Ensalada de lechuga y zanahoria 13	
Pan 1-12T-13T Pera	Pan 1-12T-13T Yogur 2	Pan 1-12T-13T Manzana	Pan 1-12T-13T Plátano	
S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y ternera	S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y pollo	
Kc:820,8 Pr:40,0 Li:17,9 HC:115,5	Kc:876,8 Pr:24,7 Li:20,3 HC:148,2	Kc:890,2 Pr:60,3 Li:18,2 HC:99,0	Kc:860,1 Pr:64,2 Li:16,0 HC:116,0	
Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 1	Viernes 2
Verano	Verano	Verano	Verano	Verano

El menú irá acompañado de agua. Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6-9 años (niños).

Sugerencias de desayuno: incluir siempre un lácteo (leche, yogurt, queso, cuajada...), un cereal preferentemente integral (pan, cereales...) y una pieza de fruta.

Sugerencias de merienda: incluir un lácteo y/o fruta y un cereal. También se podrá añadir embutidos magros ocasionalmente.

SECOE OS DESEA FELICES VACACIONES

1-Gluten	2-Leche	3-Huevo	4-Pescado	5-Crustaceo	6-Moluscos	7-Cacahuete	8-Soja	9-Frutos secos	10-Apio	11-Mostaza	12-Sesamo	13-Sulfitos
14-Altramuzes	T=TRAZAS											

June 2021

ALLERGY TO EGGS - LOYOLA DE PALACIO

Empresa premiada Madrid Excelente a la Confianza de los Clientes

Monday 31	Tuesday 1	Wednesday 2	Thursday 3	Friday 4
Sautéed peas Beef meatballs with tomato sauce 8-13 Diced potatoes Bread 1-12T-13T Melon	Cream of courgette soup Oven-baked anchovies Lettuce and carrot salad Bread Apple	Chickpeas stew with "chorizo" Sautéed potatoes with ham Lettuce and tomato salad Bread Orange	Fresh vegetables purée (chard, leek, carrot and potatoes) Turkey sausages with tomato sauce Lettuce and carrot salad Bread Watermelon ECOLOGIC	Noodle poultry soup (egg free) Lettuce and sweetcorn salad Bread Ice-cream
Dinner: Salad and fish 4	Dinner:	Dinner:	Dinner:	Dinner:
Kc:795,3 Pr:39,9 Li:26,3 HC:87,9	Kc:792,5 Pr:26,0 Li:18,2 HC:117,7	Kc:841,3 Pr:36,7 Li:18,2 HC:122,2	Kc:852,8 Pr:25,2 Li:32,6 HC:107,3	Kc:885,6 Pr:74,0 Li:23,7 HC:81,6
Monday 7	Tuesday 8	Wednesday 9	Thursday 10	Friday 11
Lentil stew with vegetables Sautéed potatoes with mushrooms Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Apple	Macaroni with homemade tomato sauce (egg free) Oven-baked chicken filet (homemade 1 Lettuce and sweetcorn salad 13 Bread 1-12T-13T Banana	SECOE style stew: Noodle soup (egg free) Chickpeas, carrot, potatoes, beef and chicken Bread 1-12T-13T Watermelon	Cream of pumpkin and carrot soup Oven-baked haddock filet in marinier sauce 4 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Melon	French beans with homemade tomato sauce Chicken stew with vegetables Diced potatoes Bread 1-12T-13T Yogurt 2
Dinner: Salad and chicken	Dinner: Vegetables and beef	Dinner: Salad and fish 4	Dinner: Vegetables and pork	Dinner: Salad and fish 4
Kc:825,9 Pr:27,8 Li:11,1 HC:135,9	Kc:893,9 Pr:54,3 Li:14,2 HC:131,0	Kc:864,7 Pr:41,3 Li:18,7 HC:129,4	Kc:787,9 Pr:52,7 Li:13,0 HC:99,6	Kc:887,7 Pr:57,0 Li:16,2 HC:117,0
Monday 14	Tuesday 15	Wednesday 16	Thursday 17	Friday 18
Valencian style paella 4T-5-6-13 Oven-baked beef hamburger with tomato sauce 8 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Orange	Fresh vegetables purée (chard, leek, carrot and potatoes) Oven-baked chicken filet (homemade 1 Lettuce and sweetcorn salad 13 Bread 1-12T-13T Watermelon	Pinto beans Provençal hake filet 1-4-6-8 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Melon	Sautéed peas Garden style beef meatballs (homemade) (pulses free) 1-13 Cuscut 1 Bread 1-12T-13T Banana	Noodle poultry soup (egg free) Oven-baked hake filet 4 Lettuce and carrot salad 13 Brown bread 1-12-13T Ice-cream
Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and beef	Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and chicken	Dinner: Vegetables and pork
Kc:813,2 Pr:36,5 Li:31,4 HC:87,9	Kc:809,3 Pr:56,5 Li:15,4 HC:100,2	Kc:706,9 Pr:48,2 Li:11,9 HC:105,4	Kc:1.076,3 Pr:51,3 Li:21,7 HC:152,3	Kc:774,2 Pr:73,8 Li:21,5 HC:64,1
Monday 21	Tuesday 22	Wednesday 23	Thursday 24	Friday 25
Lentil stew with chorizo Oven-baked saxon file Steamed sliced potatoes 13 Bread 1-12T-13T Pear	Spaghetti with homemade tomato sauce (egg free) Hot dog 1-8-12T Bread 1-12T-13T Yogurt 2	Sautéed french beans 4 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Apple	White beans stew Oven-baked chicken filet Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Banana	Summer
Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and beef	Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and chicken	
Kc:820,8 Pr:40,0 Li:17,9 HC:115,5	Kc:876,8 Pr:24,7 Li:20,3 HC:148,2	Kc:890,2 Pr:60,3 Li:18,2 HC:99,0	Kc:860,1 Pr:64,2 Li:16,0 HC:116,0	
Monday 28	Tuesday 29	Wednesday 30	Thursday 1	Friday 2
Summer	Summer	Summer	Summer	Summer

Every menu will be served with water. Theoretical nutritional assessments are made for the age group 6-9 years (boys).

Suggestions for breakfast: always include a dairy product (milk, yogurt, cheese, junket...), a cereal, brown preferably (bread, cereals...) and a piece of fruit.

Suggestions for afternoon snack: include a dairy and/or fruit and a cereal. Also, occasionally, could be included lean cold meats.

SECOE WISHES YOU A HAPPY HOLIDAYS

1-Gluten	2-Milk	3-Egg	4-Fish	5-Crustacean	6-Molluscs	7-Peanut	8-Soya	9-Nuts	10-Celery	11-Mustard	12-Sesame	13-Sulphites	14-Lupin
T=TRACES													

Junio 2021

MENÚ COLESTEROLEMIA - LOYOLA DE PALACIO

Empresa premiada Madrid Excelente a la Confianza de los Clientes

Lunes 31	Martes 1	Miércoles 2	Jueves 3	Viernes 4
Guisantes rehogados	Crema de calabacín	Garbanzos guisados	Puré de verduras frescas (acelgas, puerro, zanahorias y patatas).	Sopa de estrellas con pollo y huevo
Albóndigas de ternera (caseras) en salsa 1-3-13	Filete de merluza al horno	Tortilla francesa	Salchichas de pavo con salsa de tomate	Filete de abadejo en salsa verde
Patatas panaderas 13	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y tomate	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz
Pan 1-12T-13T Melón	Pan Manzana	Pan Naranja	Pan Sandía ECOLÓGICA	Pan Helado
S. Cena Ensalada y pescado 4	S. Cena Verdura y pollo	S. Cena Ensalada y pescado	S. Cena Verdura y huevo	S. Cena Ensalada y ternera
Kc:699,9 Pr:41,2 Li:21,9 HC:74,8	Kc:801,3 Pr:56,4 Li:13,2 HC:99,6	Kc:829,5 Pr:31,9 Li:29,1 HC:99,4	Kc:852,9 Pr:25,2 Li:32,6 HC:107,3	Kc:983,5 Pr:77,1 Li:27,1 HC:94,7
Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11
Lentejas estofadas con verduras. 1-3	Macarrones con salsa de tomate casera. 1-3T-8	Cocido: Sopa de fideos 1-3T	Crema de calabaza y zanahoria. 1-3-13	Judías verdes con salsa de tomate casera
Tortilla de patata 3	Filete de merluza al horno 4	Garbanzos, zanahoria, patata, carne de ternera y pollo	Filete de abadejo al horno en salsa marinera 4	Estofado de pollo con verduras
Ensalada de lechuga y zanahoria 13	Ensalada de lechuga y maíz 13		Ensalada de lechuga y tomate 13	
Pan 1-12T-13T Manzana	Pan 1-12T-13T Plátano	Pan 1-12T-13T Sandía	Pan 1-12T-13T Melón	Pan 1-12T-13T Yogur 2
S. Cena Ensalada y pollo	S. Cena Verdura y huevo 3	S. Cena Ensalada y pescado 4	S. Cena Verdura y cerdo	S. Cena Ensalada y pescado 4
Kc:851,7 Pr:26,8 Li:20,8 HC:125,8	Kc:910,7 Pr:58,6 Li:11,8 HC:134,2	Kc:857,5 Pr:44,8 Li:18,5 HC:124,7	Kc:788,0 Pr:52,7 Li:13,0 HC:99,6	Kc:790,5 Pr:55,0 Li:15,0 HC:98,1
Lunes 14	Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18
Paella valenciana. 1-3-4T-5-6-13	Puré de verduras frescas (acelgas, puerro, zanahorias y patatas). 1-3-13	Pintas	Guisantes rehogados	Sopa de ave con fideos 1-3T
Huevos con salsa de tomate 3	Pechugas de pollo rebozadas 1-2T-3T-4T-5T-6T-8-10T-11T-13T	Filete de merluza a la provenzal. 1-4-6-8	Albóndigas de ternera a la jardinera. 1-3-8-13	Filete de merluza al horno 4
Ensalada de lechuga y tomate 13	Ensalada de lechuga y maíz 13	Ensalada de lechuga y zanahoria 13	Cuscús 1	Ensalada de lechuga y zanahoria 13
Pan 1-12T-13T Naranja	Pan 1-12T-13T Sandía	Pan 1-12T-13T Melón	Pan 1-12T-13T Plátano	Pan integral 1-12-13T Helado 2-3-7-9
S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y ternera	S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y pollo	S. Cena Verdura y huevo 3
Kc:724,6 Pr:37,4 Li:22,6 HC:88,0	Kc:1.017,8 Pr:38,4 Li:26,5 HC:144,4	Kc:706,9 Pr:48,2 Li:11,9 HC:105,4	Kc:1.104,7 Pr:47,4 Li:25,2 HC:153,6	Kc:872,1 Pr:76,9 Li:24,9 HC:77,1
Lunes 21	Martes 22	Miércoles 23	Jueves 24	Viernes 25
Lentejas con chorizo	Espaguetis con salsa de tomate casera 1-3T	Judías verdes rehogadas. 1-3	Alubias blancas estofadas	Verano
Filete de sajonia al horno	Perrito caliente 1-8-12T	Filete de abadejo en salsa verde 4	Tortilla francesa 3	
Patatas panaderas 13		Ensalada de lechuga y tomate 13	Ensalada de lechuga y zanahoria 13	
Pan 1-12T-13T Pera	Pan 1-12T-13T Yogur 2	Pan 1-12T-13T Manzana	Pan 1-12T-13T Plátano	
S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y huevo 3	S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y pollo	
Kc:820,8 Pr:40,0 Li:17,9 HC:115,5	Kc:874,1 Pr:28,1 Li:20,7 HC:142,3	Kc:890,3 Pr:60,3 Li:18,2 HC:99,0	Kc:890,3 Pr:34,0 Li:28,1 HC:122,0	
Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 1	Viernes 2
Verano	Verano	Verano	Verano	Verano

El menú irá acompañado de agua. Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6-9 años (niños).

Sugerencias de desayuno: incluir siempre un lácteo (leche, yogurt, queso, cuajada...), un cereal preferentemente integral (pan, cereales...) y una pieza de fruta.

Sugerencias de merienda: incluir un lácteo y/o fruta y un cereal. También se podrá añadir embutidos magros ocasionalmente.

SECOE OS DESEA FELICES VACACIONES

1-Gluten	2-Leche	3-Huevo	4-Pescado	5-Crustaceo	6-Moluscos	7-Cacahuete	8-Soja	9-Frutos secos	10-Apio	11-Mostaza	12-Sesamo	13-Sulfitos
14-Altramuces	T=TRAZAS											

June 2021

LOW CHOLESTEROL MENU - LOYOLA DE PALACIO

Empresa premiada Madrid Excelente a la Confianza de los Clientes

Monday 31	Tuesday 1	Wednesday 2	Thursday 3	Friday 4
Sautéed peas Beef meatballs (homemade) in sauce 1-3-13 Sliced potatoes 13 Bread 1-12T-13T Melon	Cream of courgette soup Oven -baked hake filet Lettuce and carrot salad Bread Apple	Chickpeas stew with "chorizo" French omelette Lettuce and tomato salad Bread Orange	Fresh vegetables purée (chard, leek, carrot and potatoes) Turkey sausages with tomato sauce Lettuce and carrot salad Bread Watermelon ECOLOGIC	Poultry soup with little stars, chicken and egg Lettuce and sweetcorn salad Bread Ice-cream
Dinner: Salad and fish 4	Dinner: Vegetable and chicken	Dinner: Salad and fish	Dinner: Vegetable and egg	Dinner: Salad and beef
Kc:699,9 Pr:41,2 Li:21,9 HC:74,8	Kc:801,3 Pr:56,4 Li:13,2 HC:99,6	Kc:829,5 Pr:31,9 Li:29,1 HC:99,4	Kc:852,9 Pr:25,2 Li:32,6 HC:107,3	Kc:983,5 Pr:77,1 Li:27,1 HC:94,7
Monday 7	Tuesday 8	Wednesday 9	Thursday 10	Friday 11
Lentil stew with vegetables 1-3 Spanish omelette 3 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Apple	Macaroni with homemade tomato sauce 1-3T-8 Oven -baked hake filet 4 Lettuce and sweetcorn salad 13 Bread 1-12T-13T Banana	SECOE style stew: Noodle soup 1-3T Chickpeas, carrot, potatoes, beef and chicken Bread 1-12T-13T Watermelon	Cream of pumpkin and carrot soup 1-3-13 Oven-baked haddock filet in marinere sauce 4 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Melon	French beans with homemade tomato sauce Chicken stew with vegetables Bread 1-12T-13T Yogurt 2
Dinner: Salad and chicken	Dinner: Vegetable and egg 3	Dinner: Salad and fish 4	Dinner: Vegetables and pork	Dinner: Salad and fish 4
Kc:851,7 Pr:26,8 Li:20,8 HC:125,8	Kc:910,7 Pr:58,6 Li:11,8 HC:134,2	Kc:857,5 Pr:44,8 Li:18,5 HC:124,7	Kc:788,0 Pr:52,7 Li:13,0 HC:99,6	Kc:790,5 Pr:55,0 Li:15,0 HC:98,1
Monday 14	Tuesday 15	Wednesday 16	Thursday 17	Friday 18
Valencian style paella 1-3-4T-5-6-13 Eggs with tomato sauce 3 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Orange	Fresh vegetables purée (chard, leek, carrot and potatoes) 1-3-13 1-2T-3T-4T-5T-6T-8-10T-11T-13T Lettuce and sweetcorn salad 13 Bread 1-12T-13T Watermelon	Pinto beans Provençal hake filet 1-4-6-8 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Melon	Sautéed peas Garden style beef meatballs 1-3-8-13 Cuscut 1 Bread 1-12T-13T Banana	Noodle poultry soup 1-3T Oven -baked hake filet 4 Lettuce and carrot salad 13 Brown bread 1-12-13T Ice-cream 2-3-7-9
Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and beef	Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and chicken	Dinner: Vegetable and egg 3
Kc:724,6 Pr:37,4 Li:22,6 HC:88,0	Kc:1.017,8 Pr:38,4 Li:26,5 HC:144,4	Kc:706,9 Pr:48,2 Li:11,9 HC:105,4	Kc:1.104,7 Pr:47,4 Li:25,2 HC:153,6	Kc:872,1 Pr:76,9 Li:24,9 HC:77,1
Monday 21	Tuesday 22	Wednesday 23	Thursday 24	Friday 25
Lentil stew with chorizo Oven-baked saxon file Steamed sliced potatoes 13 Bread 1-12T-13T Pear	Spaghetti with homemade tomato sauce 1-3T Hot dog 1-8-12T Bread 1-12T-13T Yogurt 2	Sautéed french beans 1-3 4 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Apple	White beans stew French omelette 3 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Banana	Summer
Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and egg 3	Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and chicken	
Kc:820,8 Pr:40,0 Li:17,9 HC:115,5	Kc:874,1 Pr:28,1 Li:20,7 HC:142,3	Kc:890,3 Pr:60,3 Li:18,2 HC:99,0	Kc:890,3 Pr:34,0 Li:28,1 HC:122,0	
Monday 28	Tuesday 29	Wednesday 30	Thursday 1	Friday 2
Summer	Summer	Summer	Summer	Summer

Every menu will be served with water. Theoretical nutritional assessments are made for the age group 6-9 years (boys).

Suggestions for breakfast: always include a dairy product (milk, yogurt, cheese, junket...), a cereal, brown preferably (bread, cereals...) and a piece of fruit.

Suggestions for afternoon snack: include a dairy and/or fruit and a cereal. Also, occasionally, could be included lean cold meats.

SECOE WISHES YOU A HAPPY HOLIDAYS

1-Gluten	2-Milk	3-Egg	4-Fish	5-Crustacean	6-Molluscs	7-Peanut	8-Soya	9-Nuts	10-Celery	11-Mustard	12-Sesame	13-Sulphites	14-Lupin
T=TRACES													

Junio 2021

MENÚ SIN CERDO - LOYOLA DE PALACIO

Empresa premiada Madrid Excelente a la Confianza de los Clientes

Lunes 31	Martes 1	Miércoles 2	Jueves 3	Viernes 4
Guisantes rehogados	Crema de calabacín	Garbanzos guisados	Puré de verduras frescas (acelgas, puerro, zanahorias y patatas)	Sopa de estrellas con pollo y huevo
Albóndigas de ternera (caseras) en salsa 1-3-13	Boquerones al horno	Tortilla francesa	Salchichas de pavo con salsa de tomate	Filete de abadejo en salsa verde
Patatas panaderas 13	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y tomate	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz
Pan 1-12T-13T Melón	Pan Manzana	Pan Naranja	Pan Sandía ECOLÓGICA	Pan Helado
S. Cena Ensalada y pescado 4	S. Cena Verdura y pollo	S. Cena Ensalada y pescado	S. Cena Verdura y huevo	S. Cena Ensalada y ternera
Kc:699,9 Pr:41,2 Li:21,9 HC:74,8	Kc:792,5 Pr:26,0 Li:18,2 HC:117,7	Kc:829,5 Pr:31,9 Li:29,1 HC:99,4	Kc:852,8 Pr:25,2 Li:32,6 HC:107,3	Kc:983,5 Pr:77,1 Li:27,1 HC:94,7
Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11
Lentejas estofadas con verduras. 1-3	Macarrones con salsa de tomate casera 1-3T	Sopa de ave con fideos 1-3T	Crema de calabaza y zanahoria. 1-3-13	Judías verdes con salsa de tomate casera
Tortilla de patata 3	Filete de merluza a la romana (al horno) 1-3-4	Garbanzos, zanahoria, patata, carne de ternera y pollo (SC)	Filete de abadejo al horno en salsa marinera 4	Estofado de pollo con verduras
Ensalada de lechuga y zanahoria 13	Ensalada de lechuga y maíz 13		Ensalada de lechuga y tomate 13	Patatas dado
Pan 1-12T-13T Manzana	Pan 1-12T-13T Plátano	Pan 1-12T-13T Sandía	Pan 1-12T-13T Melón	Pan 1-12T-13T Yogur 2
S. Cena Ensalada y pollo	S. Cena Verdura y huevo 3	S. Cena Ensalada y pescado 4	S. Cena Verdura y ternera	S. Cena Ensalada y pescado 4
Kc:851,7 Pr:26,8 Li:20,8 HC:125,8	Kc:924,5 Pr:49,3 Li:15,1 HC:139,9	Kc:821,6 Pr:52,9 Li:20,6 HC:102,1	Kc:788,0 Pr:52,7 Li:13,0 HC:99,6	Kc:887,7 Pr:57,0 Li:16,2 HC:117,0
Lunes 14	Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18
Paella valenciana. 1-3-4T-5-6-13	Puré de verduras frescas (acelgas, puerro, zanahorias y patatas). 1-3-13	Pintas	Guisantes rehogados	Sopa de ave con fideos 1-3T
Huevos con salsa de tomate 3	Pechugas de pollo rebozadas 1-2T-3T-4T-5T-6T-8-10T-11T-13T	Filete de merluza a la provenzal. 1-4-6-8	Albóndigas de ternera a la jardinera. 1-3-8-13	Varitas de merluza al horno 1-2T-3T-4-5T-6T-8T-10T-11T-13
Ensalada de lechuga y tomate 13	Ensalada de lechuga y maíz 13	Ensalada de lechuga y zanahoria 13	Cuscús 1	Ensalada de lechuga y zanahoria 13
Pan 1-12T-13T Naranja	Pan 1-12T-13T Sandía	Pan 1-12T-13T Melón	Pan 1-12T-13T Plátano	Pan integral 1-12-13T Helado 2-3-7-9
S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y ternera	S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y pollo	S. Cena Verdura y huevo 3
Kc:724,6 Pr:37,4 Li:22,6 HC:88,0	Kc:1.017,8 Pr:38,4 Li:26,5 HC:144,4	Kc:706,9 Pr:48,2 Li:11,9 HC:105,4	Kc:1.047,7 Pr:47,4 Li:25,2 HC:153,6	Kc:888,5 Pr:42,4 Li:31,6 HC:101,7
Lunes 21	Martes 22	Miércoles 23	Jueves 24	Viernes 25
Lentejas estofadas con verduras	Espaguetis con salsa de tomate casera 1-3T	Judías verdes rehogadas. 1-3	Alubias blancas estofadas	Verano
Filete de pollo al horno	Perrito caliente 1-8-12T	Filete de abadejo en salsa verde 4	Tortilla francesa 3	
Patatas panaderas 13		Ensalada de lechuga y tomate 13	Ensalada de lechuga y zanahoria 13	
Pan 1-12T-13T Pera	Pan 1-12T-13T Yogur 2	Pan 1-12T-13T Manzana	Pan 1-12T-13T Plátano	
S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y huevo 3	S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y pollo	
Kc:866,5 Pr:62,5 Li:14,5 HC:112,7	Kc:874,1 Pr:28,1 Li:20,7 HC:142,3	Kc:890,3 Pr:60,3 Li:18,2 HC:99,0	Kc:890,3 Pr:34,0 Li:28,1 HC:122,0	
Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 1	Viernes 2
Verano	Verano	Verano	Verano	Verano

El menú irá acompañado de agua. Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6-9 años (niños).

Sugerencias de desayuno: incluir siempre un lácteo (leche, yogurt, queso, cuajada...), un cereal preferentemente integral (pan, cereales...) y una pieza de fruta.

Sugerencias de merienda: incluir un lácteo y/o fruta y un cereal.

SECOE OS DESEA FELICES VACACIONES

1-Gluten	2-Leche	3-Huevo	4-Pescado	5-Crustaceo	6-Moluscos	7-Cacahuete	8-Soja	9-Frutos secos	10-Apio	11-Mostaza	12-Sesamo	13-Sulfitos
14-Altramuces	T=TRAZAS											

June 2021

PORK FREE MENU - LOYOLA DE PALACIO

Empresa premiada Madrid Excelente a la Confianza de los Clientes

Monday 31	Tuesday 1	Wednesday 2	Thursday 3	Friday 4
Sautéed peas Beef meatballs (homemade) in sauce 1-3-13 Sliced potatoes 13 Bread 1-12T-13T Melon	Cream of courgette soup Oven-baked anchovies Lettuce and carrot salad Bread Apple	Chickpeas stew with "chorizo" French omelette Lettuce and tomato salad Bread Orange	Fresh vegetables purée (chard, leek, carrot and potatoes) Turkey sausages with tomato sauce Lettuce and carrot salad Bread Watermelon ECOLOGIC	Poultry soup with little stars, chicken and egg Lettuce and sweetcorn salad Bread Ice-cream
Dinner: Salad and fish 4	Dinner: Vegetable and chicken	Dinner: Salad and fish	Dinner: Vegetable and egg	Dinner: Salad and beef
Kc:699,9 Pr:41,2 Li:21,9 HC:74,8	Kc:792,5 Pr:26,0 Li:18,2 HC:117,7	Kc:829,5 Pr:31,9 Li:29,1 HC:99,4	Kc:852,8 Pr:25,2 Li:32,6 HC:107,3	Kc:983,5 Pr:77,1 Li:27,1 HC:94,7
Monday 7	Tuesday 8	Wednesday 9	Thursday 10	Friday 11
Lentil stew with vegetables 1-3 Spanish omelette 3 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Apple	Macaroni with homemade tomato sauce 1-3T Battered hake filet 1-3-4 Lettuce and sweetcorn salad 13 Bread 1-12T-13T Banana	Noodle poultry soup 1-3T Chickpeas, carrot, potatoes, beef and chicken (PF) Bread 1-12T-13T Watermelon	Cream of pumpkin and carrot soup 1-3-13 Oven-baked haddock filet in marinere sauce 4 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Melon	French beans with homemade tomato sauce Chicken stew with vegetables Diced potatoes Bread 1-12T-13T Yogurt 2
Dinner: Salad and chicken	Dinner: Vegetable and egg 3	Dinner: Salad and fish 4	Dinner: Vegetables and beef	Dinner: Salad and fish 4
Kc:851,7 Pr:26,8 Li:20,8 HC:125,8	Kc:924,5 Pr:49,3 Li:15,1 HC:139,9	Kc:821,6 Pr:52,9 Li:20,6 HC:102,1	Kc:788,0 Pr:52,7 Li:13,0 HC:99,6	Kc:887,7 Pr:57,0 Li:16,2 HC:117,0
Monday 14	Tuesday 15	Wednesday 16	Thursday 17	Friday 18
Valencian style paella 1-3-4T-5-6-13 Eggs with tomato sauce 3 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Orange	Fresh vegetables purée (chard, leek, carrot and potatoes) 1-3-13 1-2T-3T-4T-5T-6T-8-10T-11T-13T Lettuce and sweetcorn salad 13 Bread 1-12T-13T Watermelon	Pinto beans Provençal hake filet 1-4-6-8 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Melon	Sautéed peas Garden style beef meatballs 1-3-8-13 Cuscut 1 Bread 1-12T-13T Banana	Noodle poultry soup 1-3T Baked hake bites 1-2T-3T-4-5T-6T-8T-10T-11T-13 Lettuce and carrot salad 13 Brown bread 1-12-13T Ice-cream 2-3-7-9
Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and beef	Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and chicken	Dinner: Vegetable and egg 3
Kc:724,6 Pr:37,4 Li:22,6 HC:88,0	Kc:1.017,8 Pr:38,4 Li:26,5 HC:144,4	Kc:706,9 Pr:48,2 Li:11,9 HC:105,4	Kc:1.104,7 Pr:47,4 Li:25,2 HC:153,6	Kc:888,5 Pr:42,4 Li:31,6 HC:101,7
Monday 21	Tuesday 22	Wednesday 23	Thursday 24	Friday 25
Lentil stew with vegetables Oven-baked chicken filet Steamed sliced potatoes 13 Bread 1-12T-13T Pear	Spaghetti with homemade tomato sauce 1-3T Hot dog 1-8-12T Bread 1-12T-13T Yogurt 2	Sautéed french beans 1-3 4 Lettuce and tomato salad 13 Bread 1-12T-13T Apple	White beans stew French omelette 3 Lettuce and carrot salad 13 Bread 1-12T-13T Banana	Summer
Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and egg 3	Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and chicken	
Kc:866,5 Pr:62,5 Li:14,5 HC:112,7	Kc:874,1 Pr:28,1 Li:20,7 HC:142,3	Kc:890,3 Pr:60,3 Li:18,2 HC:99,0	Kc:890,3 Pr:34,0 Li:28,1 HC:122,0	
Monday 28	Tuesday 29	Wednesday 30	Thursday 1	Friday 2
Summer	Summer	Summer	Summer	Summer

Every menu will be served with water. Theoretical nutritional assessments are made for the age group 6-9 years (boys).

Suggestions for breakfast: always include a dairy product (milk, yogurt, cheese, junket...), a cereal, brown preferably (bread, cereals...) and a piece of fruit.
Suggestions for afternoon snack: include a dairy and/or fruit and a cereal.

SECOE WISHES YOU A HAPPY HOLIDAYS

1-Gluten	2-Milk	3-Egg	4-Fish	5-Crustacean	6-Molluscs	7-Peanut	8-Soya	9-Nuts	10-Celery	11-Mustard	12-Sesame	13-Sulphites	14-Lupin
T=TRACES													

Junio 2021

MENÚ SIN GLUTEN - LOYOLA DE PALACIO

Empresa premiada Madrid Excelente a la Confianza de los Clientes

Lunes 31	Martes 1	Miércoles 2	Jueves 3	Viernes 4
Guisantes rehogados	Crema de calabacín	Garbanzos guisados	Puré de verduras frescas (acelgas, puerro, zanahorias y patatas)	Sopa de estrellas con pollo y huevo
Albóndigas de ternera con salsa de tomate 8-13	Filete de merluza al horno	Tortilla francesa	Salchichas de pavo con salsa de tomate	Filete de abadejo en salsa verde
Patatas dado	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y tomate	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz
Pan (sin gluten) Melón	Pan (sin gluten) Manzana	Pan (sin gluten) Naranja	Pan (sin gluten) Sandía ECOLÓGICA	Pan (sin gluten) Helado
S. Cena Ensalada y pescado 4	S. Cena Verdura y pollo	S. Cena Ensalada y pescado	S. Cena Verdura y huevo	S. Cena Ensalada y ternera
Kc:903,0 Pr:38,4 Li:26,5 HC:114,9	Kc:817,5 Pr:52,5 Li:12,8 HC:107,2	Kc:845,7 Pr:28,0 Li:28,8 HC:107,0	Kc:869,0 Pr:21,2 Li:32,3 HC:114,9	Kc:999,7 Pr:73,2 Li:26,8 HC:102,2
Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11
Lentejas estofadas con verduras	Macarrones con salsa de tomate casera (sin gluten)	Cocido: Sopa de fideos (sin gluten)	Crema de calabaza y zanahoria	Judías verdes con salsa de tomate casera
Tortilla de patata 3	Filete de merluza al horno 4	Garbanzos, zanahoria, patata, carne de ternera y pollo	Filete de abadejo al horno en salsa marinera 4	Estofado de pollo con verduras
Ensalada de lechuga y zanahoria 13	Ensalada de lechuga y maíz 13		Ensalada de lechuga y tomate 13	Patatas dado
Pan (sin gluten) Manzana	Pan (sin gluten) Plátano	Pan (sin gluten) Sandía	Pan (sin gluten) Melón	Pan (sin gluten) Yogur 2
S. Cena Ensalada y pollo	S. Cena Verdura y huevo 3	S. Cena Ensalada y pescado 4	S. Cena Verdura y cerdo	S. Cena Ensalada y pescado 4
Kc:861,8 Pr:22,9 Li:20,4 HC:131,4	Kc:920,9 Pr:51,4 Li:11,1 HC:144,5	Kc:880,9 Pr:37,4 Li:18,3 HC:136,9	Kc:804,1 Pr:48,7 Li:12,7 HC:107,1	Kc:903,9 Pr:53,0 Li:15,8 HC:124,6
Lunes 14	Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18
Paella valenciana 4T-5-6-13	Puré de verduras frescas (acelgas, puerro, zanahorias y patatas)	Pintas	Guisantes rehogados	Sopa de ave con fideos (sin gluten)
Huevos con salsa de tomate 3	Filete de pollo al horno	Filete de merluza en salsa	Albóndigas de ternera a la jardinera 8-13	Filete de merluza al horno 4
Ensalada de lechuga y tomate 13	Ensalada de lechuga y maíz 13	Ensalada de lechuga y zanahoria 13		Ensalada de lechuga y zanahoria 13
Pan (sin gluten) Naranja	Pan (sin gluten) Sandía	Pan (sin gluten) Melón	Pan (sin gluten) Plátano	Pan (sin gluten) Helado 2-3-7-9
S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y ternera	S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y pollo	S. Cena Verdura y huevo 3
Kc:740,7 Pr:33,4 Li:22,3 HC:95,6	Kc:822,0 Pr:52,4 Li:15,1 HC:107,0	Kc:563,3 Pr:16,8 Li:8,9 HC:107,3	Kc:886,3 Pr:35,8 Li:23,6 HC:116,8	Kc:893,1 Pr:68,9 Li:22,1 HC:97,3
Lunes 21	Martes 22	Miércoles 23	Jueves 24	Viernes 25
Lentejas con chorizo	Espaguetis con salsa de tomate casera (sin gluten)	Judías verdes rehogadas	Alubias blancas estofadas	Verano
Filete de sajonia al horno	Salchichas de pavo con salsa de tomate 8	Filete de abadejo en salsa verde 4	Tortilla francesa 3	
Patatas panaderas 13		Ensalada de lechuga y tomate 13	Ensalada de lechuga y zanahoria 13	
Pan (sin gluten) Pera	Pan (sin gluten) Yogur 2	Pan (sin gluten) Manzana	Pan (sin gluten) Plátano	
S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y huevo 3	S. Cena Verdura y pescado 4	S. Cena Ensalada y pollo	
Kc:837,0 Pr:36,0 Li:17,6 HC:123,0	Kc:886,2 Pr:20,5 Li:32,1 HC:126,2	Kc:906,4 Pr:56,4 Li:17,8 HC:106,6	Kc:906,5 Pr:30,1 Li:27,8 HC:129,6	
Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 1	Viernes 2
Verano	Verano	Verano	Verano	Verano

NOTA: Todos los platos de este menú son aptos para celíacos ya que son elaborados con **productos sin gluten**.

El menú irá acompañado de **agua**. Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6-9 años (niños).

Sugerencias de desayuno: incluir siempre un lácteo (leche, yogurt, queso, cuajada...), un cereal sin gluten (pan, cereales...) y una pieza de fruta.

Sugerencias de merienda: incluir un lácteo y/o fruta y un cereal sin gluten. También se podrá añadir embutidos magros ocasionalmente.

SECOE OS DESEA FELICES VACACIONES

1-Gluten	2-Leche	3-Huevo	4-Pescado	5-Crustaceo	6-Moluscos	7-Cacahuete	8-Soja	9-Frutos secos	10-Apio	11-Mostaza	12-Sesamo	13-Sulfitos
14-Altramuces	T=TRAZAS											

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: M. Lozano (Dietista-Nutricionista) y C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos).

Calle Loeches parcela 62 nave 11 - Área empresarial Prado de la Encina - Ventorro del Cano - Alcorcón - 28925 Madrid T. 91 632 45 74 - F. 91 032 13 55 www.secoe.es R.S. 26.00012504/M

June 2021

GLUTEN FREE MENU - LOYOLA DE PALACIO

Empresa premiada Madrid Excelente a la Confianza de los Clientes

Monday 31	Tuesday 1	Wednesday 2	Thursday 3	Friday 4
Sautéed peas Beef meatballs with tomato sauce 8-13 Diced potatoes Bread (gluten free) Melon	Cream of courgette soup Oven -baked hake filet Lettuce and carrot salad Bread (gluten free) Apple	Chickpeas stew with "chorizo" French omelette Lettuce and tomato salad Bread (gluten free) Orange	Fresh vegetables purée (chard, leek, carrot and potatoes) Turkey sausages with tomato sauce Lettuce and carrot salad Bread (gluten free) Watermelon ECOLOGIC	Poultry soup with little stars, chicken and egg Lettuce and sweetcorn salad Bread (gluten free) Ice-cream
Dinner: Salad and fish 4	Dinner: Vegetable and chicken	Dinner: Salad and fish	Dinner: Vegetable and egg	Dinner: Salad and beef
Kc:903,0 Pr:38,4 Li:26,5 HC:114,9	Kc:817,5 Pr:52,5 Li:12,8 HC:107,2	Kc:845,7 Pr:28,0 Li:28,8 HC:107,0	Kc:869,0 Pr:21,2 Li:32,3 HC:114,9	Kc:999,7 Pr:73,2 Li:26,8 HC:102,2
Monday 7	Tuesday 8	Wednesday 9	Thursday 10	Friday 11
Lentil stew with vegetables Spanish omelette 3 Lettuce and carrot salad 13 Bread (gluten free) Apple	Macaroni with homemade tomato sauce (gluten free) Oven -baked hake filet 4 Lettuce and sweetcorn salad 13 Bread (gluten free) Banana	SECOE style stew: Noodle soup (gluten free) Chickpeas, carrot, potatoes, beef and chicken Bread (gluten free) Watermelon	Cream of pumpkin and carrot soup Oven-baked haddock filet in marinere sauce 4 Lettuce and tomato salad 13 Bread (gluten free) Melon	French beans with homemade tomato sauce Chicken stew with vegetables Diced potatoes Bread (gluten free) Yogurt 2
Dinner: Salad and chicken	Dinner: Vegetable and egg 3	Dinner: Salad and fish 4	Dinner: Vegetables and pork	Dinner: Salad and fish 4
Kc:861,8 Pr:22,9 Li:20,4 HC:131,4	Kc:920,9 Pr:51,4 Li:11,1 HC:144,5	Kc:880,9 Pr:37,4 Li:18,3 HC:136,9	Kc:804,1 Pr:48,7 Li:12,7 HC:107,1	Kc:903,9 Pr:53,0 Li:15,8 HC:124,6
Monday 14	Tuesday 15	Wednesday 16	Thursday 17	Friday 18
Valencian style paella 4T-5-6-13 Eggs with tomato sauce 3 Lettuce and tomato salad 13 Bread (gluten free) Orange	Fresh vegetables purée (chard, leek, carrot and potatoes) Oven-baked chicken filet Lettuce and sweetcorn salad 13 Bread (gluten free) Watermelon	Pinto beans Lettuce and carrot salad 13 Bread (gluten free) Melon	Sautéed peas Garden style beef meatballs 8-13 Bread (gluten free) Banana	Noodle poultry soup (gluten free) Oven -baked hake filet 4 Lettuce and carrot salad 13 Bread (gluten free) Ice-cream 2-3-7-9
Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and beef	Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and chicken	Dinner: Vegetable and egg 3
Kc:740,7 Pr:33,4 Li:22,3 HC:95,6	Kc:822,0 Pr:52,4 Li:15,1 HC:107,0	Kc:563,3 Pr:16,8 Li:8,9 HC:107,3	Kc:886,3 Pr:35,8 Li:23,6 HC:116,8	Kc:893,1 Pr:68,9 Li:22,1 HC:97,3
Monday 21	Tuesday 22	Wednesday 23	Thursday 24	Friday 25
Lentil stew with chorizo Oven-baked saxony filet Steamed sliced potatoes 13 Bread (gluten free) Pear	Spaghetti with homemade tomato sauce (gluten free) Turkey sausages with tomato sauce 8 Bread (gluten free) Yogurt 2	Sautéed french beans 4 Lettuce and tomato salad 13 Bread (gluten free) Apple	White beans stew French omelette 3 Lettuce and carrot salad 13 Bread (gluten free) Banana	Summer
Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and egg 3	Dinner: Vegetable and fish 4	Dinner: Salad and chicken	
Kc:837,0 Pr:36,0 Li:17,6 HC:123,0	Kc:886,2 Pr:20,5 Li:32,1 HC:126,2	Kc:906,4 Pr:56,4 Li:17,8 HC:106,6	Kc:906,5 Pr:30,1 Li:27,8 HC:129,6	
Monday 28	Tuesday 29	Wednesday 30	Thursday 1	Friday 2
Summer	Summer	Summer	Summer	Summer

NOTE: all the dishes in this menu are suitable for gluten intolerant because they're made with **gluten free products**.

Every menu will be served with **water**. Theoretical nutritional assessments are made for the age group 6-9 years (boys).

Suggestions for breakfast: always include a dairy product (milk, yogurt, cheese, junket...), a gluten free cereal (bread, cereals...) and a piece of fruit.

Suggestions for afternoon snack: include a dairy and/or fruit and a gluten free cereal. Also, occasionally, could be included lean cold meats.

SECOE WISHES YOU A HAPPY HOLIDAYS

1-Gluten T=TRACES	2-Milk	3-Egg	4-Fish	5-Crustacean	6-Molluscs	7-Peanut	8-Soya	9-Nuts	10-Celery	11-Mustard	12-Sesame	13-Sulphites	14-Lupin
----------------------	--------	-------	--------	--------------	------------	----------	--------	--------	-----------	------------	-----------	--------------	----------