



# Dieta / Régimen Curso 2022/2023

## Intolerancias puntuales

Muy Sres. Nuestros:

Para este curso 2022/2023, y con la finalidad de normalizar e informar diariamente a las madres y padres de los comensales, les detallamos el MENÚ DE REGIMEN: dieta astringente y blanda.

Este menú se ofrecerá exclusivamente a comensales que padezcan intolerancias puntuales informadas en el día a día.

La propuesta es semanal, repitiéndose cada semana durante este curso escolar 2022/2023

## DIETA BLANDA – DIETA ASTRINGENTE RÉGIMEN NIÑOS – HIPERCOLESTEROLEMIA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1º.- HERVIDO DE PATATA Y CARLOTA	1º.- CALDO DE VERDURA CON SÉMOLA DE TRIGO	1º.- ARROZ BLANCO	1º.- HERVIDO DE PATATA Y CARLOTA	1º.- HERVIDO DE PASTA
2º.- POLLO AL HORNO	2º.- PESCADO AL HORNO	2º.- TORTILLA A LA FRANCESA	2º.- POLLO COCIDO	2º.- PESCADO AL HORNO

Atención al comensal y consultas sobre nutrición: Lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tfn 965 10 06 48 o las 24 horas en [nutricionista@coessl.es](mailto:nutricionista@coessl.es)

© COES COMEDORES ESCOLARES · C/ Dr. Isidoro de Sevilla, 72 (P. Ind. Rabasa) · 03009 Alicante · Tlf. 965 10 45 34 · 965 10 06 48 · Fax. 965 10 65 32  
[www.comedoresescolares.es](http://www.comedoresescolares.es)

**Comer** es comer salud

**COES**

