## MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MENÚ:

septiembre-25 (03) - SIN HUEVO Miércoles I. Nutricional Lunes Martes **Jueves** Macarrones sin gluten ni huevo a la 683,7 Crema de zanahoria eco Lentejas a la jardinera Potaje de garbanzos con arroz Menestra salteada napolitana Prof 26,6 Pollo al chilindrón Abadejo al horno Magro a la campesina Lomo encebollado Limanda en pepitoria Ensalada de lechuga HC: 88,9 Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga Fruta y pan Fruta y pan Fruta y pan Yogur y pan Fruta y pan Lip: 20,2 15 16 18 19 710,3 kcl: Judías verdes con refrito Guiso de alubias Arroz eco caldoso de verduras Sopa de verduras Patatas guisadas Prof 24,5 Pavo guisado con verduras Ternera guisada Abadejo ajoarriero Cocido completo Pechuga al horno Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga HC: 94,1 Fruta y pan Fruta y pan Fruta y pan Yogur y pan Fruta y pan 23,8 Lip: 22 25 684.0 Lentejas eco a la castellana Verdura tricolor Alubias estofadas Crema de calabacín eco Pasta sin gluten ni huevo pomodoro Prof 25,4 Pechuga al horno Magro a la campesina Estofado de pavo Pollo con arroz Abadejo al horno Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga HC: 88,4 Fruta y pan Fruta y pan Fruta y pan Yogur y pan Fruta y pan Lip: 23,0 29 30 kcl: 691,5 Potaje de garbanzos Sopa de verduras Prof 25,5 Pollo en salsa de champiñones Limanda al horno HC: 92,5 Ensalada de lechuga Fruta y pan Fruta y pan Lip: 22,0

**VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES**