MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DEaramark

MFS:

octubre-25

MENÚ:

21. SIN LACTOSA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
		1 Guiso de alubias	2 Menestra salteada	3 Arroz con tomate	kcl: 690,01
					Prot: 24,48
		Tortilla de calabacín	Pavo guisado con verduras	Abadejo ajoarriero	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
		Ensalada de lechuga		Ensalada de lechuga	HC: 90,25
		Fruta y pan	Yogur sin lactosa y pan	Fruta y pan	Lip: 22,89
6	7	8	9 Deteis de seulement	10	kcl: 692,56
Lentejas estofadas con arroz	Pasta a la napolitana	Crema de zanahoria eco	Potaje de garbanzos	FESTIVO	
Revuelto de atún	Limanda en pepitoria	Pollo en salsa	Tortilla de patata		Prot: 25,60
Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga		Ensalada de lechuga		HC: 88,41
Fruta y pan	Fruta y pan	Fruta y pan	Yogur sin lactosa y pan		Lip: 23,83
13	14	15	16	17	
FESTIVO	Lentejas eco a la castellana	Arroz eco caldoso de verduras	Sopa casera	Patatas guisadas	kcl: 697,14
	Pollo al chilindrón	Tortilla francesa	Cocido completo	Abadejo al horno	Prot: 26,36
		Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga	HC: 87,45
	Fruta y pan	Fruta y pan	Yogur sin lactosa y pan	Fruta y pan	Lip: 24,09
20	21	22	23	24	
Crema de calabacín eco	Alubias estofadas	Verdura tricolor	Pasta pomodoro	Potaje de garbanzos	kcl: 700,33
Pollo con arroz	Tortilla de patata	Magro a la campesina	Abadejo ajoarriero	Revuelto de york	Prot: 24,72
	Ensalada de lechuga		Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga	HC: 89,77
Fruta y pan	Fruta y pan	Fruta y pan	Yogur sin lactosa y pan	Fruta y pan	Lip: 24,37
27	28	29	30	31	
Lentejas eco a la campesina	Arroz con tomate	Sopa casera	Guiso de alubias	Judías verdes con refrito	kcl: 697,55
Tortilla de calabacín	Abadejo en pepitoria	Pollo en salsa de champiñones	Limanda al horno	Pavo guisado con verduras	Prot: 25,62
Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga		Ensalada de lechuga		HC: 90,78
Fruta y pan	Fruta y pan	Fruta y pan	Yogur sin lactosa y pan	Fruta y pan	Lip: 21,35

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES