



Menú de: SEPTIEMBRE 2024 sin gluten

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

2 Kcal HC Lip Prot

3 Kcal HC Lip Prot

4 Kcal HC Lip Prot

5 Kcal HC Lip Prot
567 74 18 27

6 Kcal HC Lip Prot
614 88 14 33

9 Kcal HC Lip Prot
567 83 19 15

10 Kcal HC Lip Prot
668 98 22 19

11 Kcal HC Lip Prot
758 89 30 33

12 Kcal HC Lip Prot
598 70 23 27

13 Kcal HC Lip Prot
707 96 22 31

16 Kcal HC Lip Prot
580 63 23 29

17 Kcal HC Lip Prot
753 89 31 29

18 Kcal HC Lip Prot
738 90 29 29

19 Kcal HC Lip Prot
691 96 21 30

20 Kcal HC Lip Prot
596 74 21 27

23 Kcal HC Lip Prot
688 94 21 30

24 Kcal HC Lip Prot
598 79 14 24

25 Kcal HC Lip Prot
616 83 19 27

26 Kcal HC Lip Prot
582 85 15 24

27 Kcal HC Lip Prot
649 73 24 35

30 Kcal HC Lip Prot
622 90 17 26

Kcal HC Lip Prot

Kcal HC Lip Prot

Kcal HC Lip Prot

Kcal HC Lip Prot

Sopa de fideos s/g de fideos
Tortilla de patatas
Ensalada de tomate y cebolla

Fruta de temporada

Arroz con tomate frito
Finger de pollo
Ensalada de lechuga y maíz

Helado

Alubias blancas estofadas al estilo tradicional/Ensalada alubias(Eso)
Parmetier boloñesa

Fruta de temporada

Crema de verduras
Filete de pollo asado con un punto de mostaza
Arroz pilaf
Fruta de temporada

Pasta s/g con tomate casero
Abadejo con perejil
Ensalada de lechuga y zanahoria

Yogur

Brócoli rehogado con ajito y cebolla pochada
Albóndigas de cerdo en salsa
Arroz blanco
Fruta de temporada

Pasta s/g con tomate ,pasta tricolor ESO
Revuelto con salchichas
Ensalada lechuga y remolacha
Yogur

Lentejas guisadas a la jardinera
Finger de pollo
Ensalada de tomate y cebolla
Fruta de temporada

Arroz con tomate. Ensalada de arroz (ESO)
Salmón a la plancha con ajo y perejil
Menestra
Gelatina

Crema de puerros
Cuarto traseros de pollo con miel, romero y limón
Patatas fritas
Fruta de temporada

Macarrones con salsa de tomate casera, ensalada de pasta(ESO)
Merluza con ajos confitados
Ensalada de lechuga y remolacha
Yogur

Crema de calabaza natural, Salmorejo (ESO)
Tortilla de patatas
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

Arroz blanco con tomate frito
Churrasquito de pollo con aliño de pimentón
Ensalada de lechuga y zanahoria
Helado

Sopa (fideos s/g) de cocido
Cocido completo

Fruta de temporada

Guisantes salteados con ajito y cebolla pochada
Caldera de cerdo Duroc en salsa
Patata asada
Fruta de temporada

Arroz negro con calamares
Suprema de merluza en salsa marinera
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada



Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Documento de Consenso sobre Alimentación en los Centros Educativos de ámbito nacional

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

OBJETIVO DEL MES: BENDIGO LA MESA ANTES DE COMER

