

Menú de: NOVIEMBRE Sin gluten

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



8 Kcal 616 HC 72 Lip 24 Prot 28

Crema de verduras al natural
Estofado de cerdo con salsa española
Patatas panaderas con cebolla
Fruta de temporada

15 Kcal 735 HC 98 Lip 22 Prot 35

Espirales s/g al pomodoro
Filete de pollo asado en su punto de mostaza
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

22 Kcal 605 HC 80 Lip 20 Prot 16

Judías verdes, con zanahoria y patata rehogadas
Macarrones s/g boloñesa
Fruta de temporada

29 **JORNADA DE ÁFRICA**

Crema Africana
Albóndigas de ternera con tomate
Arroz pilaf
Postre de plátano



Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

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

OBJETIVO DEL MES: NO SEÑALO CON LOS CUBIERTOS