

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

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

6 Kcal HC Lip Prot
614 88 14 33

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

Yogur

9 Kcal HC Lip Prot
567 83 19 15

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

Fruta de temporada

10 Kcal HC Lip Prot
668 98 22 19

Arroz con tomate frito
Filete de pollo con salsa
Ensalada de lechuga y maíz

Fruta de temporada

11 Kcal HC Lip Prot
758 89 30 33

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

Fruta de temporada

12 Kcal HC Lip Prot
598 70 23 27

Crema de zanahoria natural/Salmorejo (ESO)
Magro de cerdo estofado
Patatas asadas
Fruta de temporada

13 Kcal HC Lip Prot
707 96 22 31

Pasta s/g al pomodoro (ensalada de pasta s/g ESO)
Supremas de merluza a la gallega
Salteado bicolor
Yogur

16 Kcal HC Lip Prot
580 63 23 29

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

17 Kcal HC Lip Prot
753 89 31 29

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

18 Kcal HC Lip Prot
738 90 29 29

Guiso de patatas y verdura
Cinta de lomo adobado a la plancha
Ensalada de tomate y cebolla
Fruta de temporada

19 Kcal HC Lip Prot
691 96 21 30

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

20 Kcal HC Lip Prot
596 74 21 27

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

23 Kcal HC Lip Prot
688 94 21 30

Pasta s/g con salsa de tomate casera, ensalada de pasta s/g (ESO)
Merluza con ajos confitados
Ensalada de lechuga y remolacha
Yogur

24 Kcal HC Lip Prot
598 79 14 24

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

25 Kcal HC Lip Prot
616 83 19 27

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

26 Kcal HC Lip Prot
582 85 15 24

Sopa de fideos s/g
Cocido completo

Fruta de temporada

27 Kcal HC Lip Prot
649 73 24 35

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

30 Kcal HC Lip Prot
622 90 17 26

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

Kcal HC Lip Prot

Kcal HC Lip Prot

Kcal HC Lip Prot

Kcal HC Lip Prot

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

