

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 

MES: **abril-24**

MENÚ: **21. NO LACTOSA, MARISCO, FRUTOS SECOS, SOJA**

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes		I. Nutricional
1		2		3	Lentejas estofadas Tortilla de calabacín	4	Crema de zanahoria Pollo asado	5	Arroz caldoso de verduras Abadejo ajoarriero	kcl: 697,55 Prot: 25,62 HC: 90,78 Lip: 21,35
8	Potaje de garbanzos con arroz Limanda al horno	9	Crema de verduras Pollo en salsa de champiñones	10	Sopa casera Merluza en salsa vizcaína	11	Judías verdes salteadas Magro a la campesina	12	Alubias estofadas Tortilla de patata	kcl: 709,29 Prot: 26,63 HC: 91,98 Lip: 24,51
15	Crema de brócoli Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) al horno	16	Lentejas a la castellana Tortilla de calabacín	17	Arroz con tomate Abadejo al horno	18	Sopa casera Cocido completo	19	Menestra con refrito Pavo guisado con verduras	kcl: 692,81 Prot: 24,69 HC: 90,50 Lip: 23,18
22		23		24	Lentejas a la jardinera Tortilla de chorizo	25	Crema de calabacín Pollo con arroz	26	Pasta a la napolitana Merluza encebollada	kcl: 690,01 Prot: 24,48 HC: 90,25 Lip: 22,89
29	Guiso de alubias con verduras Abadejo en pepitoria	30	Sopa casera Pollo en salsa							kcl: 692,56 Prot: 25,60 HC: 88,41 Lip: 23,83

**VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)**