

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 

MES: abril-24

MENÚ: 5. NO CERDO, CORDERO, VACA

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes		I. Nutricional	
1		2		3	Lentejas estofadas Tortilla de calabacín	4	Crema de zanahoria Pechuga rebozada	5	Arroz caldoso de verduras Filete de abadejo en salsa verde	kcl: 709,71	
8	Potaje de garbanzos con arroz Salmón con salsa de tomate	9	Crema de verduras Pollo en salsa de champiñones	10	Sopa minestrone Albóndigas de merluza y pota en salsa	11	Judías verdes salteadas Bacalao rebozado	12	Alubias estofadas Tortilla de patata	kcl: 706,63	
15	Crema de brócoli Merluza en pepitoria	16	Lentejas a la castellana Tortilla de calabacín	17	Arroz con tomate Filete de abadejo al horno con verduritas	18	Sopa de verduras Tiras de mar en amarillo	19	Menestra con refrito Pavo guisado con verduras	kcl: 711,13	
22		23		24	Lentejas a la jardinera Tortilla francesa	25	Crema de calabacín Pollo con arroz	26	Macarrones a la napolitana Filete de merluza en salsa marinera	kcl: 697,94	
29	Guiso de alubias con verduras Tiras de mar (pota) rebozadas	30	Sopa de fideos con verduras Pollo en salsa							kcl: 705,20	
										Prot: 25,68	
										HC: 91,05	
										Lip: 24,55	
										Prot: 25,06	
										HC: 92,48	
										Lip: 23,84	
										Prot: 24,16	
										HC: 91,56	
										Lip: 24,98	
										Prot: 24,48	
										HC: 90,97	
										Lip: 23,79	
										Prot: 24,90	
										HC: 89,48	
										Lip: 25,07	

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES