

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE  aramark

MES: abril-24

MENÚ: 8. NO PESCADO, MARISCO, LACTOSA, FRUTOS SECOS, MOSTAZA, SÉSAMO

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 Estofado de pavo	kcl: 711,42	
8	Potaje de garbanzos con arroz Lomo con pimientos	9	Crema de verduras Pollo en salsa de champiñones	10	Sopa casera Pechuga al horno	11	Judías verdes con refrito de bacon Magro a la campesina	12	Alubias estofadas Tortilla de patata	kcl: 715,22	
15	Crema de brócoli Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) al horno	16	Lentejas a la castellana Tortilla de calabacín	17	Arroz con tomate Pollo al limón	18	Sopa casera Cocido completo	19	Menestra con refrito Pavo guisado con verduras	kcl: 692,37	
22		23		24	Lentejas a la jardinera Tortilla de chorizo	25	Crema de calabacín Pollo con arroz	26	Pasta a la napolitana Lomo en salsa casera	kcl: 702,95	
29	Guiso de alubias con verduras Ternera guisada	30	Sopa casera Pollo en salsa							kcl: 697,59	
										Prot: 26,19	
										HC: 90,48	
										Lip: 24,26	
										Prot: 26,74	
										HC: 90,90	
										Lip: 24,75	
										Prot: 25,42	
										HC: 89,66	
										Lip: 23,18	
										Prot: 25,12	
										HC: 90,30	
										Lip: 24,36	
										Prot: 25,84	
										HC: 88,10	
										Lip: 24,42	

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