MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DEaramark

5. NO CERDO, CORDERO, VACA

MENÚ:

MES:

octubre-25

Lunes Martes Miércoles I. Nutricional Jueves kcl: 697,94 Guiso de alubias Menestra salteada Arroz con tomate Prot: 24,48 Tortilla de calabacín Pavo guisado con verduras Filete de abadejo al horno con verduritas HC: 90,97 Lip: 23,79 10 kcl: 705,20 Lentejas estofadas con arroz Macarrones con salsa napolitana Crema de zanahoria Potaje de garbanzos Sopa de ave Prot: 24,90 Tortilla francesa de atún Rodaja de merluza empanada Filete de merluza en salsa marinera Pollo en salsa Tortilla de patata HC: 89,48 Lip: 25,07 kcl: 706,29 Lentejas a la castellana Arroz caldoso de verduras Sopa de verduras Patatas guisadas Prot: 25,32 Pollo al chilindrón Tortilla francesa Bacalao rebozado Palometa a la griega HC: 87,02 Lip: 25,76 23 20 21 kcl: 693,53 Crema de calabacín Alubias guisadas Verdura tricolor Espirales con tomate Potaje de garbanzos Prot: 24.14 Pollo con arroz Tortilla de patata Merluza en pepitoria Filete de abadejo en salsa Tortilla francesa de atún HC: 91,61 Lip: 23,10 kcl: 709,71 Lentejas a la campesina Arroz con tomate Sopa maravilla con verduras Guiso de alubias Judías verdes con refrito Prot: 25,68 Tortilla de calabacín Filete de merluza en salsa verde Pollo en salsa de champiñones Salmón con salsa pomodoro Pavo guisado con verduras HC: 91,05 Lip: 24,55

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

Fecha de impresión: 28/09/2025