MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES:

junio-24

MENÚ:

(06) - NO CARNE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
3	4	5	6	7	
Crema de zanahoria	Lentejas a la castellana	Arroz con tomate	Sopa de verduras	Menestra salteada	kcl: 706,2
Merluza empanada	Tortilla de calabacín	Filete de abadejo al horno con verduritas	Salmón al horno	Tortilla francesa	Prot 23,9
Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga		Ensalada de lechuga		HC: 91,6
Fruta y pan	Fruta y pan integral	Fruta y pan	Yogur y pan integral	Fruta y pan	Lip: 24,5
Macarrones a la napolitana	11 Crema de calabacín	Lentejas a la jardinera	Arroz caldoso de verduras	Guiso de alubias con verduras	kcl: 698,6
					Prof 24,3
Filete de merluza en salsa marinera	Abadejo al horno	Tiras de mar (pota) rebozadas	Tortilla de atún	Albóndigas de merluza y pota a la griega	
Ensalada de lechuga		Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga		HC: 91,2
Fruta y pan	Fruta y pan integral	Fruta y pan	Yogur y pan integral	Fruta y pan	Lip: 23,9
Lentejas a la campesina	Judías verdes con refrito	Sopa de verduras	Potaje de garbanzos	21 Arroz con tomate	kcl: 702,2
Salmón en salsa pomodoro	Huevos aurora	Merluza en pepitoria		Bacalao rebozado	Prof 24,7
Ensalada de lechuga	nuevos autora	менига ен рерпона	Tortilla de patata Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga	UC: 00 E
Ensaiada de lechuga			Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga	HC: 89,5
Fruta y pan	Fruta y pan integral	Fruta y pan	Yogur y pan integral	Fruta y pan	Lip: 24,8
24	25	26	27	28	

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES