

MENÚ BASAL ENERO 2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>11 LACITOS CON ATÚN Y TOMATE FRITO SAN JACOBO CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO MELOCOTÓN EN ALMÍBAR Y PAN BOWS PASTA WITH TUNA AND FRIED TOMATO ST. JACOB WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD PEACH IN SYRUP AND BREAD KCAL: 818 LIP: 32,2g PROT: 20,4g HC: 106,9g</p>	<p>12 ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN RICE WITH SLIM AND VEGETABLES SOLE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD KCAL: 605,8 LIP: 18,1g PROT: 26,6g HC: 85,6g</p>	<p>13 FABES CON VERDURAS TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN YORK, QUESO Y ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN BEANS WITH VEGETABLES OMELETTE WHIT HAM, CHEESE AND LETTUCE AND OLIVES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD KCAL: 779 LIP: 51,8g PROT: 53,1g HC: 117,2g</p>	<p>14 CREMA HORTELANA FILETE DE CONTRAMUSLO A LA PLANCHA CON PATATAS PANADERAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN FRESH VEGETABLE CREAM THIGH STEAK GRILLED WITH BAKED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD KCAL: 592,7 LIP: 16,2g PROT: 24,7g HC: 85,3g</p>	<p>15 FIDEUÁ VALENCIANA MERLUZA EN SALSA DE MEJILLONES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN VALENCIAN FIDEUA HAKE IN MUSSEL SAUCE SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD KCAL: 751 LIP: 20,2g PROT: 31,4g HC: 109g</p>
<p>18 MACCHERONI ITALIANI CALAMARI ALLA ROMANA CON INSALATA DI LATTUGA YOGURT E PANE ITALIAN MACARONI ROMAN SQUID WITH LETTUCE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD KCAL: 684 LIP: 14,9g PROT: 55,7g HC: 107,3g</p>	<p>19 LENTEJAS PARDINAS INTEGRALES TORTILLA DE CALABACÍN CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN WHOLE STEWED PARDINA LENTILS ZUCCHINI OMELETTE WITH LETTUCE AND TOMATO SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD KCAL: 690,2 LIP: 11,3g PROT: 24,9g HC: 107,1g</p>	<p>20 CREMA VICHY (puerro) POLLO ASADO CON PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN VICHY CREAM (leeks) GRILLED CHICKEN WITH FRIED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD KCAL: 605 LIP: 17g PROT: 25,9g HC: 86,4g</p>	<p>21 PAELLA MIXTA PESCADILLA EN SALSA VERDE CON GUIANTES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN MIXED PSELLLA WHITING IN GREEN SAUCE WITH PEAS SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD KCAL: 691 LIP: 6,89g PROT: 25,9g HC: 127,8</p>	<p>22 PATATAS GUIADAS A LA MARINERA REDONDO DE LOMO EN SU JUGO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEWED POTATOES WITH SEAFOOD ROASTED LOIN WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD KCAL: 657 LIP: 10,74g PROT: 56,1g HC: 94,7g</p>
<p>25 ESPAGUETIS A LA CARBONARA ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON ENSALADA DE LECHUGA GELATINA DE SABORES Y PAN CARBONARA SPAGUETTI GARDENER MEATBALLS WITH LETTUCE SALAD FLAVORED GALATIN AND BREAD KCAL: 756 LIP: 20,4g PROT: 49,2g HC: 119,57g</p>	<p>26 ARROZ A LA CATALANA MERLUZA REBOZADA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CATALAN RICE BATTERED HAKE WITH LETTUCE AND TUNA SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD KCAL: 829 LIP: 18,36g PROT: 58,7g HC: 132,5g</p>	<p>27 JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON SALSA DE TOMATE POLLO EN PEPITORIA CON PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN GREEN BEANS WITH TOMATO SAUCE CHICKEN FRICASSEE WITH FRIED POTATOES KCAL: 752 LIP: 26,31g PROT: 27,1 HC: 98,43g</p>	<p>28 PATATAS GUIADAS CON COSTILLAS IBÉRICAS LOMOS DE BACALAO CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED POTATOES WITH IBERIAN RIBS COD WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD KCAL: 524 LIP: 9,72g PROT: 24,4g HC: 83,36g</p>	<p>29 SOPA DE COCIDO COCIDO de garbanzos, repollo, patatas, zanahorias, tocino, chorizo y carne. FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEW COOKED SOUP STEW of chickpeas, potatoes, cabbage, bacon, chorizo and beef SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD KCAL: 752 LIP: 30,9g PROT: 31,7g HC: 85,6g</p>
		 <p>MENÚ GASTRONÓMICO. DÍA 18 DE ENERO. ITALIA</p>		 <p>UTILIZAMOS PRODUCTOS INTEGRALES</p>