






MENÚ BASAL MAYO 2022

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | VALORACIÓN NUTRICIONAL |
|--|---|--|--|---|--|
|  | <p>3 ESPIRALES CON ATÚN Y TOMATE FRITO ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON CHAMPIÑÓN Y ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS GELATINA DE SABORES Y PAN SPIRALS WITH TUNA AND FRIED TOMATO VEAL MEAT BALLS WITH MUSHROOM AND LETTUCE SALAD JELLY AND BREAD</p> | <p>4 JUDÍAS PINTAS CON CHORIZO LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN BEANS WITH CHORIZO SNUFF WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p> | <p>5 PAELLA VALENCIANA DE MARISCO TORTILLA DE CALABACÍN CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN VALENCIAN SEAFOOD PAELLA ZUCCHINI OMELET WITH LETTUCE AND TUNA SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p> | <p>6 JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN GREEN BEANS WITH CARROT GRILLED CHICKEN WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p> | <p>Kcal: 698,5 HC: 54% Prot: 17,3% Lip: 28,6% AGS: 5,8%</p> |
| <p>9 SOPA DE PICADILLO A LA PROVENZAL SAN JACOBO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE MELOCOTÓN EN ALMIBAR Y PAN PICADILLO SOUP ST. JACOB WITH LETTUCE AND TOMATO SALAD PEACHES IN SYRUP AND BREAD</p> | <p>10 ARROZ TRES DELICIAS LOMOS DE BACALAO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN RICE THREE DELICIES PERCH TO THE ROMAN WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p> | <p>11 EMPEDRADO DE GARBANZOS CON VERDURAS HUEVOS A LA TOLEDANA CON PISTO MANCHEGO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CHICKPEAS WITH VEGETABLES EGGS WITH RATATOUILLE SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p> | <p>12 CREMA PARMENTIER (calabacín) FILETES RUSOS DE TERNERA CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN PARMENTIER CREAM (zucchini) RUSSIAN BEEF STEAKS WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p> | <p>13 ESPAGUETTIS A LA CARBONARA FILETE DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN CARBONARA SPAGUETTI HAKE FILLET WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p> | <p>Kcal: 746 HC: 50% Prot: 16% Lip: 33,7% AGS: 7,9%</p> |
|  | <p>17 LENTEJAS PARDINAS ESTOFADAS CON VERDURAS REDONDO DE LOMO AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA YOGUR AL GUSTO Y PAN LENTILS STEWED WITH VEGETABLES STRIP STEAK WITH LETTUCE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p> | <p>18 SOPA DE MARISCO TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN YORK, QUESO Y ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN SEA FOOD SOUP OMELETTE WITH HAM, CHEESE AND LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p> | <p>19 CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS RAGOUT DE TERNERA CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CARROTS AND LEEKS CREAM VEAL RAGOUT WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p> | <p>20 TALLARINES A LA BOLOGNESE LENGUADINA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN TAGLIATELLE TO THE BOLOGNESE SOLE WITH LETTUCE AND CORN SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p> | <p>Kcal: 743,2 HC: 48,4% Prot: 16,25% Lip: 34,98% AGS: 7,3%</p> |
| <p>23 ARROZ INTEGRAL HUERTANO (arroz con verduras) VARITAS DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA NATILLAS DE VAINILLA Y PAN INTEGRAL RICE ORCHARD WADS HAKE WITH LETTUCE SALAD VANILLA CUSTARD AND BREAD</p> | <p>24 CREMA DE LA HUERTA MURCIANA (patatas, cebollas, judías verdes, acelgas, tomates, puerros, repollos, pimientos y zanahorias) CARNE ESTOFADA CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN FRESH VEGETABLE CREAM STEWED MEAT WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p> | <p>25 PATATAS GUISADAS A LA MARINERA ESCALOPE DE CONTRAMUSLO CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEWED POTATOES SEFOOD THIGS ESCALOPE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p> | <p>26 COCIDO MADRILEÑO COMPLETO 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</p> | <p>27 MACARRONES A LA ITALIANA CON CHORIZO VENTRESCA DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN ITALIAN MACORONI WITH CHORIZO BAKED HAKE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p> | <p>Kcal: 693,6 HC: 52% Prot: 14,8% Lip: 33,2% AGS: 7,3%</p> |
| <p>30 LACITOS A LA ALEMANA NUGGETS DE POLLO CON ENSALADA DE LECHUGA GELATINA DE SABORES Y PAN SAUSAGE BOWS CHICKEN NUGGETS WITH LETTUCE SALAD JELLY AND BREAD</p> | <p>31 ARROZ A LA CATALANA CAELLA A LA ANDALUZA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CATALAN STYLE RICE CAELLA ANDALUSIAN STYLE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p> |  | |  | <p>Kcal: 724,5 HC: 57% Prot: 17,4% Lip: 25,6% AGS: 4,7%</p> |
|  | | | | | <p>MENÚ GASTRONÓMICO. DÍA 26 DE MAYO. MADRID</p> |