

MENÚ BASAL SEPTIEMBRE 2023

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	VALORACIÓN NUTRICIONAL
	 ECO. 8 DE SEPTIEMBRE UTILIZAMOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS	 MENÚ GASTRONÓMICO. 12 DE SEPTIEMBRE DÍA DE ASTURIAS			
	 COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA	6 LACITOS A LA ALEMANA CON SALCHICHAS FRANKFURT DELICIAS DE CALAMAR CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ TARRINA DE HELADO Y PAN BOWS TO GERMAN SAUSAGES WITH FRANKFURT DELIGHTS OF SQUID WITH LETTUCE AND CORN SALAD TUB OF ICE CREAM AND BREAD	7 CREMA DE ZANAHORIAS FILETES RUSOS CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CARROTS CREAM RUSSIAN FILLETS WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	8 LENTEJAS PARDINAS ESTOFADAS ECO ESCALOPE DE POLLO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN ECOLOGICAL STEWED PARDINA LENTILS THIGH CHICKEN ESCALOPE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	Kcal: 658,40 HC: 76,18g Prot: 25,28g Lip: 26,16g AGS: 6,1g
11 FIDEUÀ VALENCIANA VARITAS DE PESCADO CON ENSALADA DE LECHUGA YOGUR AL GUSTO Y PAN VALENCIAN FIDEUA FISH WANDS WITH LETTUCE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD	12 FABADA ASTURIANA TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN ASTURIAN STYLE BEAN STEW SPANISH OMELETTE WITH LETTUCE AND TUNE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	13 CREMA DE VERDURAS FRESCAS ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON CHAMPIÑÓN Y PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN FRESH VEGETABLE CREAM VEAL MEAT BALLS WITH MUSHROOM AND POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	14 SOPA DE MARISCO POLLO ASADO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN SEAFOOD SOUP GRILLED CHICKEN WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	15 ARROZ A LA MILANESA LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN MILANESA RICE SOLE WITH LETTUCE AND TOMATO SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD	Kcal: 648 HC: 64,30g Prot: 27,31g Lip: 25,70g AGS: 7,2g
18 SPAGUETTIS A LA CARBONARA HUEVOS A LA TOLEDANA CON PISTO MANCHEGO YOGUR AL GUSTO Y PAN CARBONARA SPAGUETTI ZUCCHINI OMELETTE WITH RATATOUILLE YOGURT TO TASTE AND BREAD	19 PAELLA MIXTA PESCADILLA EN SALSA VERDE CON GUI SANTES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN MIXED PAELLA WHITING IN GREEN SAUCE WITH PEAS SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	20 JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON JAMÓN FILETE DE CONTRAMUSLO CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN GREEN BEANS SAUTE WITH HAM THIGH FILLET WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	21 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	22 ENSALADA CAMPERA MERLUZA CON SALSA DE TOMATE FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN POTATO SALAD HAKE WITH TOMATO SAUCE SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD	Kcal: 641,33 HC: 77,90g Prot: 23,3g Lip: 24,76g AGS: 7,8g
25 MACARRONES A LA ITALIANA TORTILLA DE CALABACÍN CON ENSALADA DE LECHUGA YOGUR AL GUSTO Y PAN ITALIAN MACARONI ZUCCHINI OMELETTE WITH LETTUCE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD	26 CREMA PARMENTIER (calabacín) CINTA DE LOMO CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN PARMENTIER CREAM (zucchini) STRIP STEAK WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	27 SOPA DE PICADILLO A LA PROVENZAL CON HUEVO COCIDO LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN PROVENZAL "PICADILLO SOUP" SOLE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD	28 PAELLA VALENCIANA FILETE DE POLLO CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN VALENCIAN PAELLA CHIKEN FILLET WITH LETTUCE AND CORN SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	29 PATATAS GUIADAS CON MAGRO MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED POTATOES WITH LEAN HAHE WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD	Kcal: 721,03 HC: 97,34g Prot: 29,72g Lip: 23,02g AGS: 9,21g