

MENÚ BASAL MARZO 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	VALORACIÓN NUTRICIONAL
 <p>PLATO TÍPICO DE SEMANA SANTA. DÍA 20 DE MARZO</p>			 <p>UTILIZAMOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS. DÍA 5 DE MARZO</p>	<p>1 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</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 701 H, CARBONO (g): 89 PROTEÍNAS (g): 26 LÍPIDOS (g): 32 AGS (g): 6,6</p>
<p>4 ARROZ A LA CUBANA LOMO AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ YOGUR Y PAN CUBA STYLE RICE BAKED LOIN WITH LETTUCE AND CORN SALAD YOGURT AND BREAD</p>	<p>5 TALLARINES ECO AL ESTILO WOK PESCADILLA EN SALSAS VERDES CON GUISANTES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN ECOLOGICAL NOODLES WOK STYLE SNUFF IN GREEN SAUCE WITH PEAS SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>6 BRÓCOLI REHOGADO CON JAMÓN JAMONCITOS DE POLLO EN PEPITORIA CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN BRAISED BROCCOLI WITH HAM VEAL MEAT BALLS WITH MUSHROOM AND POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>7 JUDÍAS PINTAS ESTOFADAS TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN YORK, QUESO Y ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEWED PINTO BEANS FRENCH OMELETTE WITH HAM, CHEESE AND LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>8 PATATAS GUIADAS CON CARNE DE TERNERA FILETE DE PERCA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED POTATOES WITH VEAL PERCH FILLET WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 675 H, CARBONO (g): 69 PROTEÍNAS (g): 24,6 LÍPIDOS (g): 26 AGS (g): 6,2</p>
<p>11 FIDEUÁ VALENCIANA VARITAS DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO YOGUR Y PAN VALENCIAN FIDEUÁ WADS HAKE WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD YOGURT AND BREAD</p>	<p>12 CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS POLLO AL CURRY CON ARROZ BLANCO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN FRESH VEGETABLE CREAM CURRY CHICKEN WITH WHITE RICE SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>13 LENTEJAS PARDINAS ESTOFADAS HUEVOS A LA TOLEDANA CON PISTO MANCHEGO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEWED PARDINA LENTILS EGGS WITH TOMATO AND MANCHEGO RATATOUILLE SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>14 SOPA DE MENUDILLOS RAGOUT DE TERNERA CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN GIBLET SOUP VEAL RAGOUT WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>15 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>ENERGÍA (Kcal): 654 H, CARBONO (g): 82 PROTEÍNAS (g): 29,4 LÍPIDOS (g): 23 AGS (g): 7</p>
<p>18 LACITOS A LA ALEMANA NUGGETS DE POLLO CON ENSALADA DE LECHUGA YOGUR Y PAN SAUSAGE BOWS CHICKEN NUGGETS WITH LETTUCE SALAD YOGURT AND BREAD</p>	<p>19 ARROZ CALDOSO CON POLLO CAELLA A LA ANDALUZA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN SOUPY RICE WITH CHICKEN CAELLA ANDALUSIAN STYLE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p>20 POTAJE CASTELLANO TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CASTILIAN CHICKPEA SYEW SPANISH OMELET WITH LETTUCE AND CORN SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD GASTRONOMÍA SEMANA SANTA</p>	<p>21 JUDÍAS VERDES CON TOMATE FRITO ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSAS CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN GREEN BEANS SAUTE WITH TOMATO SAUCE VEAL MEAT BALLS IN SAUCE WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>VA</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 685 H, CARBONO (g): 94 PROTEÍNAS (g): 19 LÍPIDOS (g): 22 AGS (g): 5,48</p>
CA	CIO	NES	DE	SEMANA SANTA	