






MENÚ BASAL MAYO 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	VALORACIÓN NUTRICIONAL
<p>6 SOPA DE MENUJILLOS FILETE DE CONTRAMUSLO CON PATATAS YOGUR Y PAN GIBLET SOUP THIGH FILLET WITH POTATOES YOGURT AND BREAD</p>	<p>7 PATATAS GUISADAS CON COSTILLAS IBÉRICAS PESCADILLA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEWED POTATOES WITH IBERIAN RIBS SNUFF WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>8 CREMA VICHY (puerro) CON PICATOSTES RAGOUT DE TERNERA CON PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN LEEKS CREAM WITH CROUTONS VEAL RAGOUT WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>9 ESPAGUETTIS AL ESTILO WOK LOMOS DE BACALAO CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN SPAGUETTI WOK STYLE COD WITH LETTUCE AND CORN SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, BREAD AND MILK</p>	<p>10 ARROZ CON POLLO Y VERDURAS TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN RICE WITH CHICKEN AND VEGETABLES POTATOES OMELETTE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 701 H, CARBONO (g): 89 PROTEÍNAS (g): 27,2 LÍPIDOS (g): 23 AGS (g): 6,6</p>
<p>13 FIDEUÀ VALENCIANA CALAMARES A LA ROMANA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS YOGUR Y PAN VALENCIAN FIDEUA HAKE WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD YOGURT AND BREAD</p>	<p>14 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>FELIZ DÍA CHULAPOS</p> 	<p>16 MACARRONES A LA ITALIANA CON CHORIZO MERLUZA A LA ANDALUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN ITALIAN MACORONI WITH CHORIZO ANDALUSIAN STYLE HAKE WITH LETTUCE AND CORN SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p>17 PATATAS GUISADAS A LA MARINERA REDONDO DE LOMO EN SU JUGO CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEWED POTATOES WITH SEAFOOD ROASTED LOIN WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 672 H, CARBONO (g): 84 PROTEÍNAS (g): 26,1 LÍPIDOS (g): 25 AGS (g): 5,9</p>
<p>20 LENTEJAS PARDINAS CON CHORIZO BIENMESABE CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE YOGUR Y PAN PARDINA LENTILS WITH CHORIZO FISH MARINATED WITH LETTUCE AND TOMATO SALAD YOGURT AND BREAD</p>	<p>21 BRÓCOLI REHOGADO CON JAMÓN POLLO ASADO CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN BRAISED BROCCOLI WITH HAM GRILLED CHICKEN WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>22 PAELLA VALENCIANA HUEVOS A LA TOLEDANA CON PISTO MANCHEGO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN MIXED PAELLA EGGS WITH RATATOUILLE SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>23 ENSALADA CAMPERA HAMBURGUESA DE TERNERA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN COUNTRY SALAD VEAL BURGER WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p>24 TALLARINES INTEGRALES A LA BOLOGNESE LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN INTEGRAL TAGLIATELLE TO THE BOLOGNESE SOLE WITH LETTUCE AND SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 687 H, CARBONO (g): 87 PROTEÍNAS (g): 22,1 LÍPIDOS (g): 27,9 AGS (g): 6,3</p>
<p>27 JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON JAMÓN ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON CHAMPIÑÓN Y PATATAS TARRINA DE HELADO Y PAN GREEN BEANS SAUTE WITH HAM VEAL MEAT BALLS WITH MUSHROOM AND POTATOES TUB OF ICE CREAM AND BREAD</p>	<p>28 LACITOS A LA CARBONARA PESCADILLA EN SALSA VERDE CON GUISANTES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CARBONARA BOWS SNUFF IN GREEN SAUCE WITH PEAS SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>29 FABES CON VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN BEANS WITH VEGETABLES SPANISH OMELETTE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>30 SOPA DE MARISCO POLLO AL LIMÓN CON PATATAS PANADERAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN SEAFOOD SOUP LEMON CHICKEN WITH BAKED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>31 ARROZ A LA CUBANA FILETE DE PERCA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN CUBA STYLE RICE PERCH FILLET WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 701 H, CARBONO (g): 89 PROTEÍNAS (g): 26,2 LÍPIDOS (g): 25,1 AGS (g): 6,2</p>
<p>DÍA NACIONAL DEL CELIACO</p>  <p>DÍA 16 DE MAYO DE 2024 TODOS COMEMOS SIN GLUTEN</p>	<p>HEALTHY FOOD</p> 	<p>PRODUCTOS INTEGRALES</p>  <p>UTILIZAMOS PRODUCTOS INTEGRALES. DÍA 24 DE MAYO</p>		<p>MENÚ GASTRONÓMICO. DÍA 14 DE MAYO. MADRID</p> 