

**MENÚ BASAL DICIEMBRE 2024**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	VALORACIÓN NUTRICIONAL
	 <b>UTILIZAMOS PRODUCTOS INTEGRALES DÍA 13 DE DICIEMBRE</b>			 <b>UTILIZAMOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS. DÍA 16 DE DICIEMBRE</b>	
<b>2</b> CODITOS A LA ITALIANA BIENMESABE ADOBADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO YOGUR Y PAN ITALIAN ELBOWS FISH MARINATED WITH LETTUCE AND TUNA SALAD YOGURT AND BREAD	<b>3</b> BRÓCOLI REHOGADO CON AJITO Y JAMÓN FILETE DE POLLO CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN BRAISED BROCCOLI WITH GARLIC AND HAM BAKED CHICKEN FILLET WITH POTATOES SEASONAL FRUIT AND BREAD	<b>4</b> SOPA A LA MARINERA ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN SEAFOOD SOUP VEAL MEAT BALLS WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT AND BREAD	<b>5</b> JUDÍAS PINTAS CON VERDURAS PESCADILLA CON SALSA AURORA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED PINTO BEANS HAKE WITH AURORA SAUCE SEASONAL FRUIT, MILK AND BREAD		<b>ENERGÍA (Kcal): 668</b> <b>H, CARBONO (g): 87</b> <b>PROTEÍNAS (g): 28</b> <b>LÍPIDOS (g): 24</b> <b>AGS (g): 6</b>
<b>9</b> ARROZ CON TOMATE SALCHICHAS DE PAVO COCIDAS CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS YOGUR AL GUSTO Y PAN BAKED RICE WITH TOMATO COKED TURKEY SAUSAGES WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD YOGURT AND BREAD	<b>10</b> PATATAS GUIADAS CON CARNE FILETE DE PERCA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEWED POTATOES WITH VEAL PERCH FILLET WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	<b>11</b> CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON PATATAS PANADERAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN LEEKS AND CARROTS CREAM GRILLED CHICKEN WITH BAKED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	<b>12</b> 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	<b>13</b> SPAGUETTIS INTEGRALES A LA BOLOGNESE FLETÁN CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR LECHE Y PAN WHOLEGRAIN SPAGHETTI BOLOGNESE FISH WITH LETTUCE AND TUNA SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD	<b>ENERGÍA (Kcal): 675</b> <b>H, CARBONO (g): 85</b> <b>PROTEÍNAS (g): 24,6</b> <b>LÍPIDOS (g): 26</b> <b>AGS (g): 6,4</b>
<b>16</b> LENTEJAS ECOLÓGICAS JULIANAS TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN ECOLOGICAL JULIAN LENTILS SPANISH OMELETTE WITH LETTUCE AND CORN SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	<b>17</b> CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS POLLO AL CURRY CON ARROZ BLANCO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN FRESH VEGETABLE CREAM CURRY CHICKEN WITH RICE SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	<b>18</b> ESPAGUETTIS A LA CARBONARA PESCADILLA AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN SEAFOOD PAELLA BAKED WHITING WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	<b>19</b> PAELLA DE MARISCO HAMBURGUESA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN SEAFOOD PAELLA HAMBURGER WITH LETTUCE AND TUNA SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	<b>20</b> SOPA ESTRELLADA DE AVE CON HUEVO COCIDO PIZZA MARGARITA CON YORK Y QUESO MELOCOTÓN EN ALMÍBAR, REFRESCOS Y PAN STARS SOUP WITH CHICKEN AND POACHED EGG MARGARET PIZZA WITH HAM AND CHEESE PEACH IN SYRUP, SOFT DRINKS AND BREAD	<b>ENERGÍA (Kcal): 674</b> <b>H, CARBONO (g): 89</b> <b>PROTEÍNAS (g): 26</b> <b>LÍPIDOS (g): 24</b> <b>AGS (g): 6,2</b>



**VACACIONES DE NAVIDAD**

