MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DEaramark

MENÚ: noviembre-25 4. NO LACTOSA, PLV, FRUTOS SECOS Miércoles I. Nutricional Lunes Martes **Jueves** Macarrones eco integrales con salsa kcl: 704,61 Potaje de garbanzos Crema de verduras Lentejas eco estofadas con arroz integral Menestra salteada napolitana Prot: 26,07 Pollo al chilindrón Tortilla de chorizo Magro a la campesina Limanda en pepitoria Filete de abadejo al horno con verduritas HC: 92,45 Lip: 24,03 10 11 12 kcl: 685,35 Patatas guisadas Alubias estofadas Crema de calabaza Sopa de cocido Arroz caldoso de verduras Prot: 24,48 Fielte de merluza en salsa verde Tortilla de patata Pavo guisado con verduras Lomo encebollado Pollo asado HC: 89,37 Lip: 22,76 18 20 21 kcl: 694,53 Judías verdes con refrito Sopa de sémola de arroz Crema de zanahoria Lentejas eco a la castellana Guiso de alubias Prot: 24.78 Magro a la campesina Salmón con salsa de tomate Pechuga al horno Abadejo en pepitoria Tortilla de calabacín HC: 90,47 Lip: 23,50 kcl: 688.49 Verdura tricolor Sopa maravilla con verduras Crema de calabacín Arroz con tomate Lentejas a la campesina Prot: 25,80 Tortilla de chorizo Palometa a la griega Guiso de garbanzos con huevo duro Filete de merluza en salsa marinera Pavo guisado con verduras HC: 88,41 Lip: 23,76

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES