

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

MENÚ:

BASAL CASTILLA Y LEÓN



abril-25

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

		I. Nutricional								
1	Macarrones con salsa boloñesa Filete de abadejo en salsa verde Pan y Yogurt	2	Crema de verduras Pollo al chilindrón Pan y Fruta	3	Potaje de garbanzos Filete de merluza en salsa marinera Pan y Yogurt	4	Verdura tricolor Magro a la campesina Pan y Fruta	kcal: 763,8 Prot: 35,0 HC: 86,9 Lip: 27,8		
7	Sopa minestrone Salmón con salsa pomodoro Pan y Fruta	8	Guiso de alubias Albóndigas de cerdo a la jardinera Pan y Yogurt	9	Menestra salteada Pavo guisado con verduras Pan y Fruta	10	Lentejas a la campesina Tortilla de patata con ensalada Pan y Yogurt	11	Arroz con tomate San jacob con ensalada Pan y Fruta	kcal: 763,9 Prot: 32,8 HC: 97,2 Lip: 25,6
14	Vacaciones	15		16		17		18		
21		22		23	Vacaciones	24	Sopa de cocido Cocido completo Pan y Yogurt	25	Arroz caldoso de verduras Filete de abadejo en salsa Pan y Fruta	kcal: 758,0 Prot: 35,5 HC: 91,8 Lip: 26,0
28	Crema de zanahoria Pollo en salsa de champiñones Pan y Fruta	29	Sopa maravilla con verduras Salmón con salsa pomodoro Pan y Yogurt	30	Lentejas a la jardinera Tortilla de chorizo con ensalada Pan y Fruta					kcal: 762,3 Prot: 38,9 HC: 94,5 Lip: 24,3

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES