MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 🔘 Comertel

octubre-25 MENÚ: 9. SIN LEGUMBRE NI LACTOSA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
		1 Crema de puerro	2 Brócoli rehogado	3 Arroz con tomate	kcl: 687,44
		Tortilla de calabacín	Pavo guisado con verduras	Abadejo ajoarriero	Prot: 24,61
		Ensalada de lechuga	ravo guisado com verduras	Ensalada de lechuga	HC: 92,85
		_	Yogur sin lactosa y pan		
6	7	Fruta y pan	Yogur sin iactosa y pan	Fruta y pan	Lip: 21,73
Coliflor rehogada	Pasta a la napolitana	Crema de zanahoria eco	Acelgas rehogadas	FESTIVO	kcl: 685,43
Revuelto de atún	Limanda en pepitoria	Pollo en salsa	Tortilla de patata		Prot: 23,72
Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga		Ensalada de lechuga		HC: 88,26
Fruta y pan	Fruta y pan	Fruta y pan	Yogur sin lactosa y pan		Lip: 23,94
13	14	15	16	17	kcl: 694,11
FESTIVO	Salteado de verduras	Arroz eco caldoso de verduras	Sopa casera	Patatas guisadas	
	Pollo al chilindrón	Tortilla francesa	Lomo encebollado	Abadejo al horno	Prot: 25,90
		Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga	HC: 89,11
	Fruta y pan	Fruta y pan	Yogur sin lactosa y pan	Fruta y pan	Lip: 23,22
	21	22	23	24	kcl: 681,01
Crema de calabacín eco	Acelgas rehogadas	Guiso de patata	Pasta pomodoro	Brócoli rehogado	
Pollo con arroz	Tortilla de patata	Magro a la campesina	Abadejo ajoarriero	Revuelto de york	Prot: 22,74
	Ensalada de lechuga		Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga	HC: 88,53
Fruta y pan	Fruta y pan	Fruta y pan	Yogur sin lactosa y pan	Fruta y pan	Lip: 23,70
27	28	29	30	31	kal: 692.67
Salteado de verduras	Arroz con tomate	Sopa casera	Crema de calabaza	Coliflor rehogada	kcl: 682,67
Tortilla de calabacín	Abadejo en pepitoria	Pollo en salsa de champiñones	Limanda al horno	Pavo guisado con verduras	Prot: 25,21
Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga		Ensalada de lechuga		HC: 90,16
Fruta y pan	Fruta y pan	Fruta y pan	Yogur sin lactosa y pan	Fruta y pan	Lip: 20,15

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES