MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 🔘 Comerte I

octubre-25

MENÚ:

37. SIN LACTOSA NI FRUCTOSA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
		Crema de puerro	Acelgas con patata	Arroz blanco	kcl: 702,70
				Abadejo al horno	Prot: 26,06
		Tortilla de calabacín Ensalada de lechuga	Estofado de pavo	Ensalada de lechuga	HC: 94,02
		Fruta y pan	Yogur sin lactosa y pan	Fruta y pan	Lip: 22,27
Lentejas estofadas con arroz	7 Macarrones cocidos	8 Puré de patata	9 Acelgas rehogadas	10 FESTIVO	kcl: 704,90
Revuelto de atún	Abadejo al horno	Pechuga al horno	Tortilla de patata		Prot: 25,86
Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga		Ensalada de lechuga		HC: 90,61
Fruta y pan	Fruta y pan	Fruta y pan	Yogur sin lactosa y pan		Lip: 23,49
13	14	15	16	17	Let. C00 F0
FESTIVO	Lentejas eco a la castellana	Arroz cocido	Espinacas salteadas	Acelgas con patata	kcl: 698,58
	Pechuga al horno	Tortilla francesa	Lomo al horno	Abadejo al horno	Prot: 25,74
		Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga	HC: 91,40
	Fruta y pan	Fruta y pan	Yogur sin lactosa y pan	Fruta y pan	Lip: 22,77
	21	22	23	24	kcl: 695,26
Crema de calabacín eco	Acelgas rehogadas	Espinacas salteadas	Espirales cocidos	Puré de patata	KG. 033,20
Pollo asado	Tortilla de patata	Magro con champiñones	Abadejo al horno	Tortilla francesa	Prot: 23,47
	Ensalada de lechuga		Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga	HC: 92,51
Fruta y pan	Fruta y pan	Fruta y pan	Yogur sin lactosa y pan	Fruta y pan	Lip: 23,19
	28	29	30	31	kcl: 703,83
Lentejas eco a la campesina	Arroz blanco	Sopa maravilla con verduras	Crema de puerro	Acelgas con patata	
Tortilla de calabacín	Abadejo al horno	Pollo en salsa de champiñones	Salmón al horno	Estofado de pavo	Prot: 26,13
Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga		Ensalada de lechuga		HC: 91,84
Fruta y pan	Fruta y pan	Fruta y pan	Yogur sin lactosa y pan	Fruta y pan	Lip: 21,03

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES