MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

0	Co	me	rtel
---	----	----	------

MENÚ: MES: septiembre-25 1. CELÍACO Miércoles Lunes Martes Jueves I. Nutricional 10 12 Macarrones sin gluten ni huevo a la kcl: 687,19 Crema de zanahoria eco Potaje de garbanzos con arroz Menestra salteada Guisantes rehogados napolitana Prot: 25.67 Pollo al chilindrón Filete de abadejo al horno con verduritas Magro a la campesina Tortilla de york Filete de merluza en salsa marinera Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga HC: 90,65 Fruta y pan sin gluten Fruta y pan sin gluten Fruta y pan sin gluten Yogur v pan sin gluten Fruta v pan sin gluten Lip: 20,23 15 17 18 16 19 kcl: 709,97 Judías verdes con refrito Guiso de alubias Arroz eco caldoso de verduras Sopa de verduras Patatas guisadas Prot: 24,57 Pavo guisado con verduras Tortilla de calabacín Filete de abadejo en salsa Cocido completo Revuelto de atún Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga HC: 94,12 Fruta y pan sin gluten Fruta y pan sin gluten Fruta y pan sin gluten Yogur y pan sin gluten Fruta y pan sin gluten Lip: 23,70 24 25 22 23 26 kcl: 686,24 Guisantes rehogados Verdura tricolor Alubias estofadas Crema de calabacín eco Pasta sin gluten ni huevo pomodoro Prot: 24,30 Caballa con pisto Magro a la campesina Tortilla de patata Pollo con arroz Filete de merluza en salsa verde Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga HC: 90,89 Lip: 22,45 Fruta y pan sin gluten Fruta y pan sin gluten Fruta y pan sin gluten Yogur y pan sin gluten Fruta y pan sin gluten kcl: 690,67 Potaje de garbanzos Sopa de verduras Prot: 25.28 Salmón al horno con salsa de tomate Pollo en salsa de champiñones Ensalada de lechuga HC: 92,47 Fruta y pan sin gluten Fruta y pan sin gluten Lip: 21,96

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES