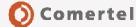
MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE



MES: MENÚ: 1. CELÍACO junio-24 Miércoles Lunes Martes Jueves I. Nutricional Crema de zanahoria kcl: 686,24 Guisantes rehogados Sopa de verduras Menestra salteada Arroz con tomate Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) al Prot: 24.30 Tortilla de calabacín Filete de abadejo al horno con verduritas Cocido completo Pavo guisado con verduras horno Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga HC: 90.89 Fruta y pan sin gluten Fruta y pan sin gluten Yogur y pan sin gluten Fruta y pan sin gluten Lip: 22,45 Fruta y pan sin gluten 11 12 13 14 Macarrones sin gluten ni huevo a la kcl: 690.67 Crema de calabacín Garbanzos con verduras Arroz caldoso de verduras Guiso de alubias con verduras napolitana Prot: 25,28 Pollo al chilindrón Limanda en pepitoria Tortilla de atún Albóndigas de cerdo en salsa española Filete de merluza en salsa marinera Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga HC: 92,47 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: 21,96 17 18 19 20 21 kcl: 683,86 Guisantes rehogados Judías verdes con refrito Sopa de verduras Potaje de garbanzos Arroz con tomate Prot: 24,10 Magro de cerdo a la campesina Salmón en salsa pomodoro Pollo en salsa Tortilla de patata Estofado de pavo Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga Ensalada de lechuga HC: 88,41 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: 23,53 25 26 27 28

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES