

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 

MES: abril-25

MENÚ: 5. NO CERDO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
	1 Macarrones integrales eco con salsa napolitana Filete de abadejo en salsa verde Ensalada de lechuga Fruta y pan	2 Crema de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan	3 Potaje de garbanzos Filete de merluza en salsa marinera Ensalada de lechuga Yogur y pan integral	4 Verdura tricolor Bacalao rebozado Fruta y pan	kcl: 693,53 Prot: 24,14 HC: 91,61 Lip: 23,10
7 Sopa minestrone Salmón al horno con salsa pomodoro Fruta y pan	8 Guiso de alubias Albóndigas de merluza a la griega Ensalada de lechuga Fruta y pan	9 Menestra salteada Pavo guisado con verduras Fruta y pan	10 Lentejas eco a la campesina Tortilla de patata Ensalada de lechuga Yogur y pan integral	11 Arroz con tomate Empanada de atún Ensalada de lechuga Fruta y pan	kcl: 709,71 Prot: 25,68 HC: 91,05 Lip: 24,55
14 SEMANA SANTA	15 SEMANA SANTA	16 SEMANA SANTA	17 SEMANA SANTA	18 SEMANA SANTA	
21 SEMANA SANTA	22 FESTIVO	23 FESTIVO	24 Sopa de verduras Tortilla francesa de atún Ensalada de lechuga Yogur y pan integral	25 Arroz eco caldoso de verduras Filete de abadejo en salsa Fruta y pan	kcl: 711,13 Prot: 24,16 HC: 91,56 Lip: 24,98
28 Crema de zanahoria eco Pollo en salsa de champiñones Fruta y pan	29 Sopa maravilla con verduras Salmón al horno con salsa pomodoro Ensalada de lechuga Fruta y pan	30 Lentejas a la jardinera Tortilla de queso Ensalada de lechuga Fruta y pan			kcl: 697,94 Prot: 24,48 HC: 90,97 Lip: 23,79

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES