Enero 2025

Brócoli gratinado 1-2-8T-11T-13

LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

Crema de verduras. 13

						. dona do pono		2.000. gramiado 1201 m 10
				Albóndigas de carne en salsa.		Pavo en salsa		Tortilla de calabacín 3
				Patata al horno. 13 Pera		Calabacín salteado Plátano		Lechuga con aceitunas 13 Yogur 2
13	577 Kcal 16,16 Gr 1,82 AGS 31,77 Prot 68,02 HC Macarrones gratinados tomate y queso. 1-2-3T-8T-11T	4 714 Kcal 43,00 Gr 13,06 AGS 39,15 Prot 39,70 HC Menestra de verduras con bacon. 13	15	650 Kcal 21,98 Gr 4,63 AGS 56,01Prot 49,91 HC Alubias blancas guisadas con verduras	16	654 Kcal 20,40Gr 0,98 AGS 16,02 Prot 102,09 HC Arroz con verduras	17 7	452 Kcal 19,88 Gr 3,00 AGS 18,13Prot 43,46HC Crema de calabacín 13
	Filete de pavo a la plancha. Lechuga con remolacha 13 Manzana	Magro de cerdo en salsa. Patata cuadro. 13 Mandarina		Pollo asado 10T Lechuga con maíz 13 Pera	7	Tortilla de patata 3 Zanahoria salteada Plátano		Burguermeat a la plancha 1-8-13 Lechuga con zanahoria 13 Yogur 2
20	519 Kcal 22,45 Gr 2,38 AGS 19,42 Prot 60,02 HC Espirales carbonara. 1-2-3T-8T-11T	397 Kcal 14,97 Gr 1,94 AGS 29,54 Prot 36,59 HC Judías verdes rehogadas con tomate. 13	22	640 Kcal 24,39 Gr 4,25 AGS 42,56Prot 52,23 HC Lentejas estofadas con chorizo 1T-13	23	702 Kcal 20,57Gr 4,01 AGS 39,81 Prot 81,92 HC Arroz tres delicias casero		419 Kcal 18,42 Gr 3,63 AGS 21,78Prot 34,73HC Crema de zanahoria 13
	Tortilla francesa. 3 Champiñón salteado. Manzana	Cinta de Iomo adobada. Patatas fritas. 13 Naranja		Filete de ternera en salsa Lechuga con aceitunas 13 Pera		Jamoncitos de pollo asado 10T Lechuga con maíz 13 Plátano		Cinta de sajonia Lechuga con zanahoria 13 Yogur 2
27	450 Kcal 21,24 Gr 1,36 AGS 15,46 Prot 42,53 HC Coliflor rehogada con jamón. 13	28 545 Kcal 20,32 Gr 2,48 AGS 27,59 Prot 61,70 HC Crema de verduras. 13	29	537 Kcal 14,42 Gr 1,82 AGS 32,83 Prot 63,10 HC Macarrones napolitana con tomate y zanahoria 1-3T-8T-11T	30	699 Kcal 24,31Gr 3,10 AGS 34,42 Prot 82,13 HC Sopa de cocido 1-3T-8T-10T-11T-13	31	551 Kcal 20.81 Gr 5.23 AGS 25.92Prot 54.27HC Patatas guisadas con verduras 13
	Tortilla de patata. 3	Filete de pollo empanado. 1		Filete de pavo con ajito y perejil 10T		Cocido completo 10T-13		Cinta de lomo en salsa
	Lechuga con soja 8-13 Manzana	Patata al horno 13 Naranja		Lechuga con zanahoria 13 Pera		Plátano		Lechuga con remolacha 13 Yogur 2

LA FRUTA DEL MES es orientativa y puede sufrir variaciones.

Todos los menús se complementan con la opción de pan blanco o pan integral y agua servida en jarras.

Paella de pollo

R.D.1420/2006, Art.4, ALCOIN somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido en crudo o poco hecho. Reglamento (UE) №1169/2011 la información sobre la presencia de alérgenos se facilita en la leyenda.



cubriendo entre el 30-35% de la ingesta diaria recomendada.

Menú diseñado y valorado por Nutricionistas y posteriormente revisado y modificado por la Dirección del Centro.

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 y 9 años,





© 661 Kcal 16,17Gr 2,13 AGS 38,42 Prot 88,32 HC 1 555 Kcal 27,54 Gr 2,83 AGS 16,09Prot 51,75HC



nuestro día a día: