

MES:	octubre-25	MENÚ: BASAL CA	STILLA Y LEÓN			
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
			Guiso de alubias	Menestra salteada	Arroz con tomate	kcl: 760,0 Prot: 32,7
			Tortilla de calabacín con ensalada	Pavo guisado con verduras	Filete de abadejo al horno con verduritas	uo 00.5
			Pan y Fruta	Pan y Yogurt	Pan y Fruta	HC: 92,5 Lip: 27,0
6 Lent	ejas estofadas con arroz	7 Macarrones con salsa napolitana	8 Crema de zanahoria	9 Potaje de garbanzos	10 Sopa de ave	kcl: 766,1
Sa	n jacobo con ensalada	Filete de merluza en salsa marinera	Pollo en salsa	Tortilla de patata con ensalada	Magro a la campesina	Prot: 34,8
	Pan y Fruta	Pan y Yogurt	Pan y Fruta	Pan y Yogurt	Pan y Fruta	HC: 94,7 Lip: 26,1
13	No Lectivo	14 Lentejas a la castellana	15 Arroz caldoso de verduras	16 Sopa de cocido	17 Patatas guisadas	kcl: 763,3
	NO LECTIVO	Pollo al chilindrón	Tortilla de chorizo con ensalada	Cocido completo	Palometa a la griega	Prot: 32,9
		Pan y Yogurt	Pan y Fruta	Pan y Yogurt	Pan y Fruta	HC: 88,7 Lip: 28,3
20	Crema de calabacín	21 Alubias guisadas	22 Verdura tricolor	Espirales con salsa carbonara	Potaje de garbanzos	kcl: 779,1
	Pollo con arroz	Tortilla de patata con ensalada	Magro a la campesina	Filete de abadejo en salsa	Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) al horno con ensalada	Prot: 32,2
	Pan y Fruta	Pan y Yogurt	Pan y Fruta	Pan y Yogurt	Pan y Fruta	HC: 91,4 Lip: 29,7
27 Le	entejas a la campesina	28 Arroz con tomate	29 Sopa maravilla con verduras	Guiso de alubias	Judías verdes con refrito	kcl: 754,6
То	rtilla de calabacín con ensalada	Filete de merluza en salsa verde	Pollo en salsa de champiñones	Salmón con salsa pomodoro	Pavo guisado con verduras	Prot: 38,2
	Pan y Fruta	Pan y Yogurt	Pan y Fruta	Pan y Yogurt	Pan y Fruta	HC: 90,8 Lip: 25,1

MES: octubre-25 MENÚ: 1. CELÍACO NO FRUTOS SECOS, MOSTAZA, SÉSAMO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
		Guiso de alubias	Menestra salteada	Arroz con tomate	kcl: 690,67
		Tortilla de calabacín	Pavo guisado con verduras	Filete de abadejo al horno con verduritas	Prot: 25,28
					HC: 92,47
					Lip: 21,96
Guisantes rehogados	7 Macarrones sin gluten ni huevo a la napolitana	8 Crema de zanahoria	9 Potaje de garbanzos	Sopa de verduras	kcl: 683,86
Pechuga al horno	Filete de merluza en salsa marinera	Pollo en salsa	Tortilla de patata	Magro a la campesina	Prot: 24,10
					HC: 88,41
					Lip: 23,53
13	Guisantes rehogados	Arroz caldoso de verduras	Sopa de verduras	Patatas guisadas	kcl: 699,15
	Pollo al chilindrón	Tortilla de chorizo	Cocido completo	Palometa a la griega	Prot: 26,67
					HC: 88,52
					Lip: 23,70
Crema de calabacín	21 Alubias guisadas	Verdura tricolor	Pasta sin gluten ni huevo pomodoro	Potaje de garbanzos	kcl: 691,93
Pollo con arroz	Tortilla de patata	Magro a la campesina	Filete de abadejo en salsa	Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) al horno	Prot: 23,64
					HC: 89,91
					Lip: 23,90
Guisantes rehogados	28 Arroz con tomate	Sopa de verduras	Guiso de alubias	Judías verdes con refrito	kcl: 687,19
Tortilla de calabacín	Filete de merluza en salsa verde	Pollo en salsa de champiñones	Salmón con salsa pomodoro	Pavo guisado con verduras	Prot: 25,67
					HC: 90,65
					Lip: 20,23

MES: octubre-25

MENÚ:

3. NO HUEVO, MARISCO, FRUTOS SECOS, PESCADO AZÚL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
		Guiso de alubias	Menestra salteada	Arroz con tomate	kcl: 691,47
		Lomo al horno	Pavo guisado con verduras	Abadejo ajoarriero	Prot: 25,48
				, .	HC: 92,47
					Lip: 21,96
6 Lentejas estofadas con arroz	7 Macarrones sin gluten ni huevo a la napolitana	8 Crema de zanahoria	9 Potaje de garbanzos	Sopa de verduras	kcl: 688,39
Pechuga al horno	Limanda en pepitoria	Pollo en salsa	Abadejo al horno	Magro a la campesina	Prot: 24,76
	' '				HC: 88,41
					Lip: 23,74
13	14 Lentejas a la castellana	Arroz caldoso de verduras	Sopa de verduras	Patatas guisadas	kcl: 703,89
	Pollo al chilindrón	Estofado de pavo	Cocido completo	Abadejo en pepitoria	Prot: 25,74
					HC: 89,42
					Lip: 24,24
Crema de calabacín	21 Alubias guisadas	Verdura tricolor	Pasta sin gluten ni huevo pomodoro	Potaje de garbanzos	kcl: 697,93
Pollo con arroz	Ternera guisada	Magro a la campesina	Abadejo ajoarriero	Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) al horno	Prot: 25,14
					HC: 89,91
					Lip: 23,90
Lentejas a la campesina	28 Arroz con tomate	Sopa de verduras	Guiso de alubias	Judías verdes con refrito	kcl: 683,71
Lomo con pimientos	Abadejo en pepitoria	Pollo en salsa de champiñones	Limanda al horno	Pavo guisado con verduras	Prot: 26,60
					HC: 88,85
					Lip: 20,23

MES: octubre-25 MENÚ: 4. NO LACTOSA, PLV, FRUTOS SECOS Miércoles **Martes** Jueves I. Nutricional Lunes kcl: 694,53 Guiso de alubias Menestra salteada Arroz con tomate Prot: 24,78 Tortilla de calabacín Pavo guisado con verduras Filete de abadejo al horno con verduritas HC: 90,47 Lip: 23,50 kcl: 688,49 Lentejas estofadas con arroz Macarrones con salsa napolitana Crema de zanahoria Potaje de garbanzos Sopa de ave Prot: 25,80 Pechuga al horno Filete de merluza en salsa marinera Pollo en salsa Tortilla de patata Magro a la campesina HC: 88,41 Lip: 23,76 13 15 16 17 703,65 kcl: Lentejas a la castellana Arroz caldoso de verduras Sopa de cocido Patatas guisadas Prot: 26,67 Pollo al chilindrón Tortilla de chorizo Lomo encebollado Palometa a la griega HC: 88,52 Lip: 24,10 20 21 23 24 kcl: 689.18 Crema de calabacín Alubias guisadas Verdura tricolor Espirales con tomate Potaje de garbanzos Prot: 23,64 Pollo con arroz Tortilla de patata Magro a la campesina Filete de abadejo en salsa Lomo al horno HC: 89,91 Lip: 23,43 27 28 31 kcl: 688,12 Lentejas a la campesina Sopa maravilla con verduras Guiso de alubias Judías verdes con refrito Arroz con tomate Prot: 25,71 Tortilla de calabacín Filete de merluza en salsa verde Pollo en salsa de champiñones Salmón con salsa pomodoro Pavo guisado con verduras

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

HC: 90,65

Lip: 20,32

MES: octubre-25

MENÚ:

9. NO LEGUMINOSAS, MARISCO, SÉSAMO, FR SECOS, LACTOSA, MOSTAZA, ESPINACA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
		Crema de puerro	Brócoli rehogado	Arroz con tomate	kcl: 687,44
		Tortilla de calabacín	Pavo guisado con verduras	Abadejo ajoarriero	Prot: 24,61
					HC: 92,85
					Lip: 21,73
Coliflor rehogada	Pasta a la napolitana	8 Crema de zanahoria	9 Acelgas rehogadas	Sopa casera	kcl: 685,43
Pechuga al horno	Limanda en pepitoria	Pollo en salsa	Tortilla de patata	Magro a la campesina	Prot: 23,72
					HC: 88,26
					Lip: 23,94
13	Salteado de verduras	Arroz caldoso de verduras	Sopa casera	Patatas guisadas	kcl: 694,11
	Pollo al chilindrón	Tortilla de chorizo	Lomo encebollado	Abadejo al horno	Prot: 25,90
					HC: 89,11
					Lip: 23,22
Crema de calabacín	Acelgas rehogadas	Guiso de patata	Pasta pomodoro	Brócoli rehogado	kcl: 681,01
Pollo con arroz	Tortilla de patata	Magro a la campesina	Abadejo ajoarriero	Lomo al horno	Prot: 22,74
					HC: 88,53
27	28	29	30	31	Lip: 23,70
Salteado de verduras	Arroz con tomate	Sopa casera	Crema de calabaza	Coliflor rehogada	kcl: 682,67
Tortilla de calabacín	Abadejo en pepitoria	Pollo en salsa de champiñones	Limanda al horno	Pavo guisado con verduras	Prot: 25,21
					HC: 90,16
					Lip: 20,15

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE GRANDA DE CONTROL DE CONTR

MES: octubre-25 MENÚ: 10. NO FRUTOS SECOS, CACAHUETE, SÉSAMO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		Guiso de alubias	Menestra salteada	Arroz con tomate
		Tortilla de calabacín	Pavo guisado con verduras	Filete de abadejo al horno con verduritas
6 Lentejas estofadas con arroz	7 Macarrones con salsa napolitana	8 Crema de zanahoria	9 Potaje de garbanzos	10 Sopa de ave
Pechuga al horno	Filete de merluza en salsa marinera	Pollo en salsa	Tortilla de patata	Magro a la campesina
rechuga ai nomo	Filete de Meriuza en Salsa Marinera	POHO en Salsa	Tortilla de patata	Magro a la campesma
13	14	15	16	17
	Lentejas a la castellana	Arroz caldoso de verduras	Sopa de cocido	Patatas guisadas
	Pollo al chilindrón	Tortilla de chorizo	Cocido completo	Palometa a la griega
20	21	22	23	24
Crema de calabacín	Alubias guisadas	Verdura tricolor	Espirales con salsa carbonara	Potaje de garbanzos
Pollo con arroz	Tortilla de patata	Magro a la campesina	Filete de abadejo en salsa	Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) al horno
27	28	29	30	31
Lentejas a la campesina	Arroz con tomate	Sopa maravilla con verduras	Guiso de alubias	Judías verdes con refrito
Tortilla de calabacín	Filete de merluza en salsa verde	Pollo en salsa de champiñones	Salmón con salsa pomodoro	Pavo guisado con verduras

MES: octubre-25

MENÚ:

20. NO HUEVO, PESCADO, MARISCO, FRUTOS SECOS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
		1 Guiso de alubias	Menestra salteada	Arroz con tomate	kcl: 715,51
		Lomo al horno	Pavo guisado con verduras	Ternera guisada	Prot: 25,70
					HC: 93,13
					Lip: 24,24
6 Lentejas estofadas con arroz	Macarrones sin gluten ni huevo a la napolitana	8 Crema de zanahoria	9 Potaje de garbanzos	Sopa de verduras	kcl: 693,63
Pechuga al horno	Lomo encebollado	Pollo en salsa	Ternera guisada	Magro a la campesina	Prot: 26,61
					HC: 87,42
					Lip: 23,94
13	Lentejas a la castellana	Arroz caldoso de verduras	Sopa de verduras	Patatas guisadas	kcl: 725,41
	Pollo al chilindrón	Estofado de pavo	Cocido completo	Pechuga al horno	Prot: 26,90
					HC: 89,68
					Lip: 25,99
Crema de calabacín	21 Alubias guisadas	Verdura tricolor	Pasta sin gluten ni huevo pomodoro	Potaje de garbanzos	kcl: 697,72
Pollo con arroz	Estofado de pavo	Magro a la campesina	Pollo al limón	Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) al horno	Prot: 24,81
					HC: 89,13
					Lip: 24,37
Lentejas a la campesina	Arroz con tomate	Sopa de verduras	Guiso de alubias	Judías verdes con refrito	kcl: 724,71
Lomo con pimientos	Ternera guisada	Pollo en salsa de champiñones	Lomo asado	Pavo guisado con verduras	Prot: 26,84
					HC: 90,13
					Lip: 24,11

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE CARRAMENTO DE CARRAMENTO DE NUTRICIÓN DE CARRAMENTO DE CARRA

MES: octubre-25	MENÚ: 57. TR	RITURADO		
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Triturado de huevo, patata, judía verde y calabacín	Triturado de pavo, patata, calabaza y zanahoria	3 Triturado de pescado, patata y zanahoria
Triturado de lentejas, pollo, patata, calabacín y zanahoria	7 Triturado de pescado, patata y zanahoria	8 Triturado de pollo, patata, judía verde y calabacín	9 Triturado de ternera, patata, judía verde y puerro	10 Triturado de magro, patata, judía verde y zanahoria
13	Triturado de lentejas, pollo, patata, calabacín y zanahoria	15 Triturado de huevo, patata, judía verde y calabacín	16 Triturado de pollo, patata, judía verde y calabacín	17 Triturado de pescado, patata y zanahoria
Triturado de pollo, patata, judía verde y calabacín	Triturado de alubias, pescado, patata y judía verde	Triturado de magro, patata, judía verde y zanahoria	23 Triturado de pescado, patata y zanahoria	24 Triturado de huevo, patata, judía verde y calabacín
Triturado de lentejas, pollo, patata, calabacín y zanahoria	28 Triturado de pescado, patata y zanahoria	29 Triturado de pollo, patata, judía verde y calabacín	30 Triturado de ternera, patata, judía verde y puerro	31 Triturado de pavo, patata, calabaza y zanahoria