MENÚ: MES: noviembre-24 BASAL CASTILLA Y LEÓN Martes Miércoles Jueves I. Nutricional Lunes **Festivo** Potaje de garbanzos Alubias estofadas kcl: 768.0 Crema de verduras Sopa minestrone Judías verdes con refrito Prot: 33,8 Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) Tortilla de calabacín con Pollo con arroz Salmón con salsa de tomate Pavo guisado con verduras ensalada al horno con ensalada HC: 92,1 Pan y Fruta Pan y Yogurt Pan y Fruta Pan y Yogurt Pan y Fruta Lip: 27,2 13 15 11 12 14 kcl: 768.6 Crema de calabacín Lentejas a la castellana Sopa de cocido Menestra salteada Arroz con tomate Prot: 32.0 Pechuga de pollo empanada Tortilla de patata con Filete de abadejo en salsa Cocido completo Magro de cerdo a la campesina con ensalada ensalada HC: 98.4 Pan y Fruta Pan y Yogurt Pan y Fruta Pan y Yogurt Pan y Fruta Lip: 26,3 18 19 20 21 22 kcl: 759,5 Crema de zanahoria Macarrones a la napolitana Lentejas a la campesina Arroz caldoso de verduras Guiso de alubias con verduras Prot: 33,2 Empanada de atún con Filete de merluza en salsa verde Albóndigas de cerdo a la jardinera Tortilla de chorizo con ensalada Pollo en salsa de champiñones ensalada HC: 98,2 Pan y Fruta Pan y Yogurt Pan y Fruta Pan y Yogurt Pan y Fruta Lip: 24,9 25 26 27 28 29 kcl: 769,9 Lentejas a la jardinera Arroz con tomate Judías verdes con refrito Sopa de cocido Crema de verduras Prot: 36,0 Tortilla de calabacín con Filete de abadejo al horno con Pavo guisado con verduras Cocido completo Pollo en salsa verduritas ensalada

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

Pan y Fruta

Pan y Yogurt

Pan y Yogurt

Pan y Fruta

HC: 95,9

Lip: 25,7

Pan y Fruta

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DEaramark 1. CELÍACO NO FRUTOS SECOS, MOSTAZA, SÉSAMO noviembre-24 MENÚ: MES: Miércoles **Martes** Jueves Lunes I. Nutricional Alubias estofadas kcl: 709,97 Judías verdes con refrito Potaje de garbanzos Crema de verduras Sopa de verduras Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) al Prot: 24,57 Tortilla de calabacín Pollo con arroz Salmón con salsa de tomate Pavo guisado con verduras horno HC: 94,12 Lip: 23,70 11 12 15 686,24 kcl: Guisantes rehogados Crema de calabacín Arroz con tomate Sopa de verduras Menestra salteada Prot: 24,30 Pechuga al horno Filete de abadejo en salsa Tortilla de patata Cocido completo Magro de cerdo a la campesina HC: 90,89 Lip: 22,45 21 22 19 Macarrones sin gluten ni huevo a la kcl: 690,67 Guisantes rehogados Crema de zanahoria Arroz caldoso de verduras Guiso de alubias con verduras napolitana Prot: 25,28 Albóndigas de cerdo a la jardinera Empanada sin gluten ni huevo de atún Tortilla de chorizo Pollo en salsa de champiñones Filete de merluza en salsa verde HC: 92,47 Lip: 21,96 25 29

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

Arroz con tomate

Filete de abadejo al horno con verduritas

Sopa de verduras

Cocido completo

Guisantes rehogados

Tortilla de calabacín

Judías verdes con refrito

Pavo guisado con verduras

683,86

Prot: 24,10

HC: 88,41

Lip: 23,53

kcl:

Crema de verduras

Pollo en salsa

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DEaramark

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

MENÚ:

MES:

noviembre-24

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
				1	
	5	6	7	8 Alubias estofadas	kcl: 710,33
Potaje de garbanzos	Crema de verduras	Sopa de verduras	Judías verdes con refrito		
Lomo asado	Pollo con arroz	Merluza encebollada	Pavo guisado con verduras	Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) al horno	Prot: 24,48
					HC: 94,12
					Lip: 23,78
11 Crema de calabacín	Arroz con tomate	Lentejas a la castellana	Sopa de verduras	15 Menestra salteada	kcl: 684,04
Pechuga al horno	Abadejo en pepitoria	Estofado de pavo	Cocido completo	Magro de cerdo a la campesina	Prot: 25,36
					HC: 88,41
					Lip: 23,01
18 Macarrones sin gluten ni huevo a la		20 Crema de zanahoria	21 Arroz caldoso de verduras	Guiso de alubias con verduras	kcl: 691,47
napolitana	Lentejas a la campesina	Crema de Zananona	Arroz caldoso de verduras	Guiso de alubias con verduras	Dreft 05 40
Merluza al horno	Albóndigas de cerdo a la jardinera	Empanada de ternera	Lomo con pimientos	Pollo en salsa de champiñones	Prot: 25,48
					HC: 92,47
					Lip: 21,96
Lentejas a la jardinera	26 Judías verdes con refrito	Arroz con tomate	Sopa de verduras	Crema de verduras	kcl: 688,39
Magro con champiñones	Pavo guisado con verduras	Abadejo ajoarriero	Cocido completo	Pollo en salsa	Prot: 24,76
					HC: 88,41
					Lip: 23,74

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DEaramark

MES: noviembre-24	MENÚ: 5. NO	MENÚ: 5. NO CERDO, CORDERO, VACA				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional	
				1		
4	5	6	7	8		
Potaje de garbanzos	Crema de verduras	Sopa minestrone	Judías verdes con refrito	Alubias estofadas	kcl: 706,63	
Tortilla de calabacín	Pollo con arroz	Salmón con salsa de tomate	Pavo guisado con verduras	Tiras de mar en salsa americana	Prot: 25,06	
					HC: 92,48	
					Lip: 23,84	
Crema de calabacín	Arroz con tomate	Lentejas a la castellana	Sopa de verduras	Menestra salteada	kcl: 711,13	
					Prot: 24,16	
Pechuga de pollo empanada	Filete de abadejo en salsa	Tortilla de patata	Merluza al horno	Huevos aurora	HC: 91,56	
					Lip: 24,98	
18	19	20	21	22	Lip. 24,90	
Macarrones a la napolitana	Lentejas a la campesina	Crema de zanahoria	Arroz caldoso de verduras	Guiso de alubias con verduras	kcl: 697,94	
Filete de merluza en salsa verde	Albóndigas de merluza y pota a la griega	Empanada de atún	Tortilla francesa	Pollo en salsa de champiñones	Prot: 24,48	
					HC: 90,97	
					Lip: 23,79	
Lontoias a la jardinara	Judías verdes con refrito		28	Crema de verduras	kcl: 705,20	
Lentejas a la jardinera		Arroz con tomate	Sopa de verduras		Prot: 24,90	
Tortilla de calabacín	Pavo guisado con verduras	Filete de abadejo al horno con verduritas	Rodaja de merluza empanada	Pollo en salsa	HC: 89,48	
					Lip: 25,07	

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DEaramark

8. NO PESCADO, MARISCO, LACTOSA, FRUTOS SECOS, MOSTAZA, SÉSAMO MES: noviembre-24 MENÚ: Miércoles **Martes** Lunes **Jueves** I. Nutricional Alubias estofadas kcl: 715,22 Judías verdes con refrito Potaje de garbanzos Crema de verduras Sopa casera Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) al Prot: 26,74 Tortilla de calabacín Pollo con arroz Lomo en salsa casera Pavo guisado con verduras horno HC: 90,90 Lip: 24,75 11 12 15 692,37 kcl: Crema de calabacín Arroz con tomate Lentejas a la castellana Sopa casera Menestra salteada Prot: 25,42 Pechuga al horno Lomo con pimientos Tortilla de patata Cocido completo Magro de cerdo a la campesina HC: 89,66 Lip: 23,18 18 19 21 22 kcl: 702,95 Pasta a la napolitana Lentejas a la campesina Crema de zanahoria Arroz caldoso de verduras Guiso de alubias con verduras Prot: 25,12 Lomo al horno Albóndigas de cerdo a la jardinera Empanada de ternera Tortilla de chorizo Pollo en salsa de champiñones HC: 90,30 Lip: 24,36 25 26 29 697,59 kcl: Lentejas a la jardinera Judías verdes con refrito Arroz con tomate Sopa casera Crema de verduras Prot: 25,84 Tortilla de calabacín Pavo guisado con verduras Pechuga al horno Cocido completo Pollo en salsa

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

HC: 88,10

Lip: 24,42

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

noviembre-24 MENÚ: 10. NO FRUTOS SECOS, CACAHUETE, SÉSAMO MES: Martes Miércoles Lunes **Jueves** Alubias estofadas Potaje de garbanzos Crema de verduras Sopa minestrone Judías verdes con refrito Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) al Tortilla de calabacín Pollo con arroz Salmón con salsa de tomate Pavo guisado con verduras horno 12 15 11 13 Crema de calabacín Lentejas a la castellana Sopa de cocido Menestra salteada Arroz con tomate Cocido completo Pechuga al horno Filete de abadejo en salsa Tortilla de patata Magro de cerdo a la campesina 19 Macarrones a la napolitana Lentejas a la campesina Crema de zanahoria Arroz caldoso de verduras Guiso de alubias con verduras Filete de merluza en salsa verde Albóndigas de cerdo a la jardinera Empanada de atún Tortilla de chorizo Pollo en salsa de champiñones 25 26 27 29 Lentejas a la jardinera Judías verdes con refrito Arroz con tomate Sopa de cocido Crema de verduras Tortilla de calabacín Pavo guisado con verduras Filete de abadejo al horno con verduritas Cocido completo Pollo en salsa

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

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

MES: noviembre-24	MENÚ: 57. TR	RITURADO		
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1
4		6		8
Triturado de huevo, patata, judía verde y calabacín	Triturado de pollo, patata, judía verde y calabacín	Triturado de pescado, patata y zanahoria	Triturado de ternera, patata, judía verde y puerro	Triturado de alubias, pescado, patata y judía verde
11	12	13	14	15
Triturado de pavo, patata, calabaza y zanahoria	Triturado de pescado, patata y zanahoria	Triturado de lentejas, pollo, patata, calabacín y zanahoria	Triturado de pollo, patata, judía verde y calabacín	Triturado de magro, patata, judía verde y zanahoria
Zulidilollu		culabaciii y zananona	calabaciii	Zandnona
18	19	20	21	22
	Triturado de huevo, patata, judía verde y	Triturado de pavo, patata, calabaza y	Triturado de pescado, patata y zanahoria	Triturado de alubias, pescado, patata y
puerro	calabacín	zanahoria	Triturado de pescado, patata y zarianona	judía verde
25		27		29
Triturado de lentejas, pollo, patata, calabacín y zanahoria	Triturado de pavo, patata, calabaza y zanahoria	Triturado de pescado, patata y zanahoria	Triturado de magro, patata, judía verde y zanahoria	Triturado de pollo, patata, judía verde y calabacín