

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Enero 2024

SANTA ENGRACIA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	
<p>1</p> <p>VACACIONES DE NAVIDAD 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Fruta (* 1º Verdura 2º Huevos con Arroz y Lácteos)</p>	<p>2</p> <p>VACACIONES DE NAVIDAD 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Lácteos (* 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta)</p>	<p>3</p> <p>VACACIONES DE NAVIDAD 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos (* 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Fruta)</p>	<p>4</p> <p>VACACIONES DE NAVIDAD 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta (* 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Fruta)</p>	<p>5</p> <p>VACACIONES DE NAVIDAD 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos (* 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta)</p>	<p>6</p> <p>1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p>7</p> <p>1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Fruta 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>	
<p>8</p> <p>Salteado de acelgas con patatas Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan (* 1º Patatas 2º Carne con Pasta y Fruta)</p> <p>VE:3.072/735 GT:17 GS:2 HC:80 AZ:27 PROT:31 SAL:3</p>	<p>9</p> <p>Arroz tres delicias Filete de merluza al horno con vinagreta de cítricos con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan integral (* 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Lácteos)</p> <p>VE:3.244/776 GT:15 GS:2 HC:110 AZ:25 PROT:26 SAL:2</p>	<p>10</p> <p>Crema de zanahoria con manzana Pollo asado al romero con patatas dado Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos)</p> <p>VE:3.319/794 GT:32 GS:5 HC:93 AZ:32 PROT:39 SAL:1</p>	<p>11</p> <p>Pasta integral a la napolitana Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y aceitunas Yogur y pan integral (* 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Fruta)</p> <p>VE:3.290/787 GT:26 GS:8 HC:83 AZ:13 PROT:32 SAL:2</p>	<p>12</p> <p>Lentejas estofadas con verduras Lomo adobado con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta)</p> <p>VE:3.311/792 GT:14 GS:3 HC:109 AZ:26 PROT:40 SAL:1</p>	<p>13</p> <p>1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta</p>	<p>14</p> <p>1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Arroz 2º Pescado con Patatas y Lácteos</p>	
<p>15</p> <p>Arroz hortelano con legumbres con verduras Revuelto de chorizo con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta)</p> <p>VE:3.076/736 GT:18 GS:3 HC:108 AZ:26 PROT:27 SAL:1</p>	<p>16</p> <p>Garbanzos estofados Merluza con tomate con patatas fritas Fruta y pan integral (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos)</p> <p>VE:3.331/797 GT:32 GS:4 HC:150 AZ:47 PROT:45 SAL:1</p>	<p>17</p> <p>Sopa de fideos Pollo al chilindrón con ensalada de lechuga y aceitunas Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Fruta)</p> <p>VE:3.093/740 GT:15 GS:3 HC:110 AZ:26 PROT:39 SAL:3</p>	<p>18</p> <p>Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria Abadejo con pisto Yogur y pan integral (* 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Fruta)</p> <p>VE:3.269/782 GT:14 GS:4 HC:61 AZ:16 PROT:36 SAL:1</p>	<p>19</p> <p>Macarrones con salsa de tomate Hamburguesa mixta con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Lácteos)</p> <p>VE:3.173/759 GT:25 GS:6 HC:99 AZ:40 PROT:36 SAL:2</p>	<p>20</p> <p>1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos</p>	<p>21</p> <p>1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>	
<p>22</p> <p>Lentejas estofadas con verduras Tortilla francesa con atún con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta)</p> <p>VE:3.072/735 GT:17 GS:2 HC:63 AZ:24 PROT:19 SAL:1</p>	<p>23</p> <p>Arroz integral con verduras Lomo asado a las finas hierbas Fruta y pan integral (* 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Lácteos)</p> <p>VE:3.168/758 GT:20 GS:4 HC:91 AZ:26 PROT:36 SAL:2</p>	<p>24</p> <p>Alubias estofadas con verduras Revuelto de jamón y champiñón con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta)</p> <p>VE:3.089/739 GT:10 GS:1 HC:110 AZ:29 PROT:37 SAL:1</p>	<p>25</p> <p>JORNADA FRANCESA Macarrones gratinados con ratatouille Pollo asado con miel y mostaza con ensalada de lechuga Mousse de chocolate y pan integral (* 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta)</p> <p>VE:3.072/735 GT:32 GS:7 HC:84 AZ:14 PROT:29 SAL:2</p>	<p>26</p> <p>Crema de calabacín Albóndigas de merluza y sepia con tomate Fruta y pan (* 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Lácteos)</p> <p>VE:3.315/793 GT:12 GS:3 HC:84 AZ:27 PROT:41 SAL:1</p>	<p>27</p> <p>1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Fruta</p>	<p>28</p> <p>1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos</p>	
<p>29</p> <p>Pasta con salsa de tomate Delicias de bacalao con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Huevos con Arroz y Fruta)</p> <p>VE:3.306/791 GT:33 GS:3 HC:124 AZ:26 PROT:23 SAL:1</p>	<p>30</p> <p>Garbanzos estofados con verduras Jamoncitos de pollo al limón con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan integral (* 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos)</p> <p>VE:3.269/782 GT:15 GS:2 HC:111 AZ:35 PROT:60 SAL:1</p>	<p>31</p> <p>Crema de zanahoria con manzana Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan (* 1º Arroz 2º Carne con Patatas y Lácteos)</p> <p>VE:3.060/732 GT:26 GS:2 HC:100 AZ:32 PROT:15 SAL:2</p>	<p>Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los contenidos de los menús.</p> <p>ACOMPAÑADOS DE AGUA</p>				

(*) Recomendación cena (**) Recomendación comida // A partir de 18 meses

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES