

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 

MES: **abril-22**

MENÚ: **BASAL VALLADOLID**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
				1 Espirales pomodoro Tortilla de atún Ensalada Fruta y Pan	kcl: 792,5 Prot: 29,6 HC: 101,3 Lip: 26,8
4 Verdura tricolor Pollo a la barbacoa Fruta y Pan	5 Sopa de cocido Tortilla de patata Postre Lácteo y Pan	6 Crema de calabacín Pizza casera de quesos Fruta y Pan	7 VACACIONES	8 VACACIONES	kcl: 788,1 Prot: 28,2 HC: 97,1 Lip: 27,4
11 VACACIONES	12 VACACIONES	13 VACACIONES	14 VACACIONES	15 VACACIONES	kcl: Prot: HC: Lip:
18 Potaje de garbanzos con arroz Pastel de salmón con salsa de tomate y cúrcuma y guarnición de patatas Fruta y Pan	19 Sopa minestrone Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) en salsa Postre Lácteo y Pan	20 Crema de verduras Tortilla americana Ensalada Fruta y Pan	21 Judías verdes con refrito Pincho moruno de cerdo con salteado de arroz Postre Lácteo y Pan	22 Alubias estofadas Albóndigas de merluza y pota en salsa Fruta y Pan	kcl: 786,6 Prot: 29,6 HC: 96,6 Lip: 26,7
25 Crema de zanahoria Tortilla de calabacín Ensalada Postre Lácteo y Pan	26  <u>MENÚ TIERRA DE SABOR</u> Lentejas estofadas con verduras Pollo asado al tomillo con patatas panaderas Fruta y Pan	27 Arroz con tomate Filete de merluza en salsa marinera Fruta y Pan	28 Sopa de cocido Cocido completo Postre Lácteo y Pan	29 Menestra salteada Longaniza asada Ensalada Fruta y Pan	kcl: 746,7 Prot: 27,6 HC: 89,7 Lip: 26,3

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES