MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE amark

MES: January-22	MENÚ: BASA	L VALLADOLID			
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	6 VACACIONES	VACACIONES	
10 Potaje de garbanzos con arroz	11 Crema de verduras	12 Sopa minestrone	13 Judías verdes con refrito	14 Alubias estofadas	kcl: 786.6
Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) en salsa	Pastel de salmón con salsa de tomate y cúrcuma y guarnición de patatas	Tortilla de patata Ensalada	Pincho moruno de cerdo con salteado de arroz	Albóndigas de merluza y pota en salsa	Prot: 29.6 HC: 96.6
Pan y Fruta	Pan y Postre Lácteo	Pan y Fruta	Pan y Fruta	Pan y Fruta	Lip: 26.7
Crema de zanahoria	Lentejas a la castellana	Arroz con tomate	Sopa de cocido	Menestra salteada	kcl: 746.7
Tortilla de calabacín Ensalada	Pollo asado en su jugo Ensalada	Filete de abadejo al horno con verduritas	Cocido completo	Longaniza asada Ensalada	Prot: 27.6 HC: 89.7
Pan y Fruta	Pan y Postre Lácteo	Pan y Fruta	Pan y Fruta	Pan y Fruta	Lip: 26.3
Guiso de alubias con verduras	25 Crema de calabacín	26 Lentejas a la jardinera	27 Arroz caldoso de verduras	28 JORNADA BALEAR Espaguetis con salsa de sobrasada a la miel	kcl: 754.0
Filete de merluza en salsa marinera	Lomo en salsa	Nuggets de pescado Ensalada	Tortilla de atún Ensalada	Pilotes de Sant Joan en salsa	Prot: 31.2 HC: 85.6
Pan y Fruta	Pan y Postre Lácteo	Pan y Fruta	Pan y Fruta	Pan y Postre Especial	Lip: 27.7
MENÚ TIERRA DE SABOR					kcl: 788.9
Lentejas estofadas con verduras					Prot: 28.5
Pollo asado al tomillo con patata panadera Pan y Fruta					HC: 99.4 Lip: 27.1

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES