

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 

MES: septiembre-22

MENÚ: 28

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
			8	9	Arroz caldoso de verduras Tortilla francesa kcl: 701,08 Prot: 25,62 HC: 91,03 Lip: 23,12
12 Guiso de patata Pollo al limón	13 Crema de puerro Lomo al horno	14 Sopa de verduras Tortilla de patata	15 Crema de zanahoria Pavo guisado con verduras	16 Puré de patata Pechuga al horno	kcl: 707,02 Prot: 24,74 HC: 92,38 Lip: 24,07
19 Crema de zanahoria Tortilla francesa	20 Acelgas con patata Pollo asado en su jugo	21 Arroz con tomate Lomo al horno	22 Sopa de verduras Pechuga al horno	23 Coliflor rehogada Magro estofado en salsa cazadora	kcl: 692,55 Prot: 24,69 HC: 91,11 Lip: 22,88
26 Macarrones sin gluten ni huevo Ternera guisada	27 Crema de puerro Lomo adobado al horno	28 Guiso de patata Pollo al limón	29 Arroz caldoso de verduras Tortilla francesa	30 Espinacas salteadas Magro con champiñones	kcl: 706,90 Prot: 24,95 HC: 91,12 Lip: 24,51
					kcl: Prot: HC: Lip:

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES