

MENÚ SEPTIEMBRE 2018

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
Patatas guisadas con chorizo Palometa en salsa de verduras Fruta fresca y pan Ap. Nutri. 3 a 8 años / 9 a 13 años	Garbanzos estofados Tortilla de patata y atún con ensalada Fruta fresca y pan Kcal: 615,55 / 738,70	Paella mediterránea Croquetas de jamón con ensalada de lechuga Yogur y pan Prto(g): 29,13 / 34,95	Lentejas con zanahoria Filete de merluza en salsa de tomate con ensalada Fruta fresca y pan Lip (g): 20,96 / 25,16	Crema de verduras Contramuslo de pollo con cebolla y zanahoria Fruta fresca y pan HC (g): 75,43 / 90,51
17	18	19	20	21
Sopa de puchero Tortilla de patata y cebolla con lechuga Fruta fresca y pan Ap. Nutri. 3 a 8 años / 9 a 13 años	Crema de zanahorias Albóndigas mixtas de ternera y cerdo en salsa española Fruta fresca y pan Kcal: 657,77 / 789,30	Alubias blancas castellanas con verduras Cordón bleu con ensalada Yogur y pan Prto(g): 32,67 / 39,20	Macarrones con picadillo Filete de abadejo al horno con cebolla y ajitos Fruta fresca y pan Lip (g): 23,24 / 27,89	Lentejas caseras Estofado de pollo al curry con ensalada Fruta fresca y pan HC (g): 76,47 / 91,76
24	25	26	27	28
Coditos con salsa de tomate Filete de fogonero en salsa de pimientos Fruta fresca y pan Ap. Nutri. 3 a 8 años / 9 a 13 años	Garbanzos con chorizo y verduritas Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza con ensalada Fruta fresca y pan Kcal: 593,36 / 712,00	Arroz con salsa de tomate Tortilla de patata y espinacas con lechuga Yogur y pan Prto(g): 31,09 / 37,30	Crema de brócoli Estofado de cerdo a la jardinera Fruta fresca y pan Lip (g): 19,86 / 23,83	Borraja con patatas Palometa en salsa de verduras con ensalada de lechuga Fruta fresca y pan HC (g): 71,32 / 85,58