



MENÚ FEBRERO 2024 BASAL



				1	589 Kcal. P.: 23 HC.: 40 L.: 29	2	628 Kcal. P.: 18 HC.: 58 L.: 22
					ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNA		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA
					CREMA DE VERDURA ECOÓGICAS 12		ALUBIAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS 12
					PASTEL DE SALMÓN EN SALSA AURORA 4,7		TORTILLA PATATA CON CEBOLLA 3
					FRUTA DE TEMPORADA		LÁCTEO 7
5	683 Kcal. P.: 47 HC.: 62 L.: 19	6	445 Kcal. P.: 15 HC.: 42 L.: 18	7	515 Kcal. P.: 21 HC.: 55 L.: 19	8	510 Kcal. P.: 25 HC.: 44 L.: 17
	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y BROTES 6		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA
	GUIZO DE POLLO 12		GARBANZOS ECOLÓGICOS ESTOFADOS CON VERDURA 12		ARROZ DE COSTILLA CON VERDURA		MACARRONES EN SALSA BOLOÑESA CASERA 1,3
	MERLUZA EN SALSA DE CHAMPIÑONES 4		TORTILLA DE CALABACÍN 3		PALOMETA A LA VIZCAINA 4,12		POLLO AL AJILLO 12
	FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		LACTEO 7
12	520 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 27	13	637 Kcal. P.: 30 HC.: 44 L.: 22	14	512 Kcal. P.: 15 HC.: 66 L.: 18	15	630 Kcal. P.: 43 HC.: 44 L.: 18
	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y MAIZ		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y BROTES 6		DIA DE SAN VALENTIN		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA
	CREMA DE VERDURAS ECOLÓGICAS 12		ESPAGUETIS CON TOMATE Y QUESO 1,3,7		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA		LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS 12
	CABEZADA DE CERDO AL HORNO CON PATATAS PICONAS 12		FILETE DE PALOMETA AL HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS 4		ARROZ DE POLLO Y VERDURA		MERLUZA EN SALSA ANDALUZA 1,4
	FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		TORTILLA DE PATATA 3		FRUTA DE TEMPORADA
19	448 Kcal. P.: 29 HC.: 35 L.: 16	20	577 Kcal. P.: 38 HC.: 36 L.: 24	21	420 Kcal. P.: 14 HC.: 44 L.: 10	22	488 Kcal. P.: 22 HC.: 46 L.: 14
	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y MAIZ		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA
	SOPA DE PESCADO CON FIDEOS 1,3,4		ESTOFADO DE POLLO CON PATATAS 12		ALUBIAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS 12		MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA 1,3
	RUSTIDERA DE POLLO Y CAMA DE PATATA 12		PERCA EN SALSA DE TOMATE CASERA 4		TORTILLA DE ESPINACAS 3		FILETE DE LOMO CERDO EN SALSA CON VERDURA
	FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DEL TEMPORADA		FRUTA DEL TEMPORADA
26	465 Kcal. P.: 15 HC.: 52 L.: 13	27	453 Kcal. P.: 22 HC.: 60 L.: 10	28	485 Kcal. P.: 15 HC.: 47 L.: 12	29	683 Kcal. P.: 47 HC.: 62 L.: 19
	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y MAIZ		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA
	LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS RIOJANA 12		ARROZ DE VERDURA		TALLARINES EN SALSA CASERA DE ATÚN 1,3,4		GUIZO DE POLLO 12
	TORTILLA FRANCESA 3		MERLUZA CON SAMFAINA 4		LOMO EN ADOBO CASERO EN SALSA		FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE CHAMPIÑONES 4
	FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA

NOTA: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas/ H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN y la bebida será AGUA. DETRÁS DECLARACIÓN DE ALERGENOS (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) Y TRAZAS DE ALERGENOS (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)