

MENU MES DE MARZO DE 2019

ALÉRGENOS				VIERNES 1
C = Crustáceos H = Huevo P= Pescado G= Gluten L= Lácteo M= Molusco				MACARRONES CON SOFRITO G PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON LECHUGA YOGUR DE SABOR 586 KCAL
LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
PAELLA MIXTA C SALCHICHAS AL HORNO CON GUARNICIÓN FRUTA DEL TIEMPO 599 KCAL	MENESTRA DE VERDURAS BACALAO CON TOMATE G, P FRUTA DEL TIEMPO 567 KCAL	GARBANZOS A LA MARINERA C TORTILLA DE CALABACÍN CON TOMATE H YOGUR NATURAL 587 KCAL	SPAGUETTI BOLOÑESA G JAMONCITO DE POLLO ASADO CON ENSALADA FRUTA DEL TIEMPO 613 KCAL	CREMA DE PUERRO Y PATATAS GUISO DE PAVO CON CIRUELAS FRUTA DEL TIEMPO 579 KCAL
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
JUDÍAS VERDES CON JAMÓN HAMBURGUESA CON SALSA DE TOMATE FRUTA DEL TIEMPO 600 KCAL	SOPA DE COCIDO G TORTILLA DE PATATAS CON JAMÓN YORK H FRUTA DEL TIEMPO 546 KCAL	ARROZ CON VERDURAS Y COSTILLA PERCA A LA PLANCHA CON LECHUGA P YOGUR DE SABOR 549 KCAL	LENTEJAS LIONESA G ESCALOPE DE POLLO MILANESA PIÑA EN SU JUGO 604 KCAL	FESTIVO
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
ESPIRALES VEGETALES CON ATÚN G LOMO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN FRUTA DEL TIEMPO 592 CKAL	CREMA CASTELLANA CON PICATOSTES G PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA FRUTA DEL TIEMPO 601 KCAL	PAELLA G FILETE DE PESCADO A LA ANDALUZA P FRUTA DEL TIEMPO 583 KCAL	GUISANTES CON PATATAS FRITAS Y BACON TORTILLA DE JAMÓN COCIDO Y QUESO L, H YOGUR BEBIDO 595 KCAL	SOPA MARAVILLA G CALAMARES FRESCOS A LA ROMANA G, M FRUTA DEL TIEMPO 561 KCAL
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
PURÉ DE VERDURAS POLLO EN SALSA CON CHAMPIÑONES FRUTA DEL TIEMPO 598 KCAL	TALLARINES NAPOLITANA G ALBONDIGAS A LA MADRILEÑA FRUTA DEL TIEMPO 634 KCAL	ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS G CROQUETAS VARIADAS CON ENSALADA L, H FRUTA DEL TIEMPO 605 KCA	ARROZ CON TOMATE SALMÓN AL HORNO CON TOMATE NATURAL P YOGUR DE SABOR 575 KCAL	JUDÍAS VERDES AL NATURAL CHULETAS DE CORDERO A LA PLANCHA FRUTA DEL TIEMPO 569 KCAL

CADA MENU IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN, LECHUGA Y AGUA

- Contenidos en nutrientes corresponde a una población escolar comprendida entre 9 y 14 años.
- Los valores para el rango de población comprendidos entre los 3 y 8 años, corresponde a un 80% de los indicados en el menú.
- Se atenderá de manera individualizada los casos de intolerancia alimentaria o alergia, así como la exclusión de alimentos por causa religiosa o cultural