



		<p><b>MENÚ RECOMENDADO DIA FESTIVO</b>                  CREMA DE VERDURAS                  CARNE MAGRA DE CERDO GUISADA CON PATATAS PANADERA                  PAN sin gluten. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 649 KCAL HC.: 85.3G                  PROT.: 25.6G LÍPIDOS: 24.8G</p> <p>1</p>	<p>SOPA DE FIDEOS sin gluten.                  MERLUZA AL HORNO CON JUDIAS Y ZANAHORIA </p> <p>PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 88.2G                  PROT.: 24.7G LÍPIDOS: 23G</p> <p>2</p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS                  ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, PEPINO Y MAÍZ CON QUESO. </p> <p>PAN sin gluten. . YOGUR . AGUA</p> <p>ENERGÍA: 674 KCAL HC.: 83.3G                  PROT.: 26.4G LÍPIDOS: 27.2G</p> <p>3</p>
<p>POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS                  MERLUZA AL HORNO CON PATATAS                  COCIDAS Y MAIZ. </p> <p>PAN sin gluten. . FRUTA. AGUA                  ENERGÍA: 639 KCAL HC.: 84.6G                  PROT.: 26.1G LÍPIDOS: 22.5G</p> <p>6</p>	<p>PORRUSALDA                   TERNERA EN SALSA CON ZANAHORIAS Y GUISANTES COCIDOS                  PAN sin gluten. . FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 641 KCAL HC.: 84.8G                  PROT.: 25.1G LÍPIDOS: 22.3G</p> <p>7</p>	<p>ARROZ CALDOSO CON POLLO                  ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, PEPINO, ACEITUNAS, MAÍZ Y HUEVO </p> <p>COCIDO </p> <p>PAN sin gluten. . FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 660 KCAL HC.: 94.5G                  PROT.: 22.5G LÍPIDOS: 24.5G</p> <p>8</p>	<p>CAZUELA DE FIDEOS sin gluten.                   SALMON AL HORNO/ENSALADA </p> <p>PAN sin gluten. . FRUTA. AGUA                  ENERGÍA: 629 KCAL HC.: 83.2G                  PROT.: 25.1G LÍPIDOS: 23.8G</p> <p>9</p>	<p>COCIDO ANDALUZ                  TORTILLA FRANCESA CON PISTO DE VERDURAS </p> <p>PAN sin gluten. . FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 655 KCAL HC.: 83.7G                  PROT.: 24.1G LÍPIDOS: 26.6G</p> <p>10</p>
<p>POTAJE DE LENTEJAS                  ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO, ZANAHORIA Y QUESO </p> <p>PAN sin gluten. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 691 KCAL. HC: 93.3G                  PROT.: 26G LÍPIDOS: 24.9G</p> <p>13</p>	<p>CREMA DE PATATA Y ZANAHORIA                  MERLUZA al horno/BROCOLI COCIDO </p> <p>PAN sin gluten. FRUTA AGUA</p> <p>ENERGÍA: 701 KCAL HC.: 93.8G                  PROT.: 25.3G LÍPIDOS: 25.5G</p> <p>14</p>	<p>ALUBIAS ESTOFADAS                  TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA </p> <p>PAN. sin gluten. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 85.4G                  PROT.: 25G LÍPIDOS: 24.2G</p> <p>15</p>	<p>MACARRONES sin gluten. CON TOMATE                  CAZON EN SALSA VERDE/PATATAS COCIDAS </p> <p>PAN. sin gluten. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 628 KCAL HC.: 81.7G                  PROT.: 25.7G LÍPIDOS: 22.7G</p> <p>16</p>	<p>SOPA DE ARROZ                  Pechuga de POLLO / ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO Y ZANAHORIA                  PAN sin gluten. . FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 608 KCAL HC.: 91G                  PROT.: 22.7G LÍPIDOS: 21.7G</p> <p>17</p>
<p>CREMA DE CALABACÍN                   LOMO DE CERDO AL AJILLO CON ARROZ PILAF</p> <p>PAN sin gluten. . YOGUR. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 644 KCAL HC.: 88G                  PROT.: 25.4G LÍPIDOS: 21.4G</p> <p>20</p>	<p>COCIDO ANDALUZ                  ENSALADA DE TOMATE, COL, MAÍZ Y QUESO </p> <p>PAN sin gluten. . FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 638 KCAL HC.: 80.7G                  PROT.: 26.1G LÍPIDOS: 23.2G</p> <p>21</p>	<p>CAZUELA DE FIDEOS sin gluten.                  MERLUZA AL HORNO CON JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS SALTEADAS. </p> <p>PAN. sin gluten. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 675 KCAL HC.: 95.1G                  PROT.: 25.3G LÍPIDOS: 22.3G</p> <p>22</p>	<p>POTAJE DE ALUBIAS.                  HUEVO COCIDO CON PATATAS Y JUDIAS VERDES </p> <p>PAN sin gluten. . FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 653 KCAL HC.: 85.1G                  PROT.: 25.6G LÍPIDOS: 26.5G</p> <p>23</p>	<p>GUISAILLO DE PATATAS                  SALMÓN A LA PLANCHA /ENSALADA </p> <p>PAN sin gluten. FRUTA AGUA</p> <p>ENERGÍA: 629 KCAL HC.:81.4G                  PROT.: 26.2G LÍPIDOS: 23.3G</p> <p>24</p>
<p>ARROZ CON TOMATE Y SALCHICHAS DE POLLO                  ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO, MAÍZ, ZANAHORIA Y QUESO </p> <p>PAN sin gluten. YOGUR. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 653 KCAL HC.: 93.9G                  PROT.: 23.9G LÍPIDOS: 22.8G</p> <p>27</p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS                  AGUJA HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ </p> <p>PAN sin gluten. FRUTA AGUA</p> <p>ENERGÍA: 643 KCAL HC.: 84.6G                  PROT.: 26.4G LÍPIDOS: 23G</p> <p>28</p>	<p>CREMA DE VERDURAS                   JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON PATATAS GUISADAS.                  PAN.. sin gluten. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 82.7G                  PROT.: 26.5G LÍPIDOS: 24.4G</p> <p>29</p>	<p>CODITOS CON CHAMPIÑONES sin gluten.                  MERLUZA AL AJILLO/ ENSALADA. </p> <p>PAN sin gluten. YOGUR . AGUA</p> <p>ENERGÍA: 629 KCAL HC.: 86G                  PROT.: 24.1G LÍPIDOS: 22.2G</p> <p>30</p>	<p><i>Según temporada la pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta: manzana, mandarina, pera, ciruela, naranja y plátano.</i></p>

Atendiendo al RD1169/2011, pueden solicitar al personal de la empresa la información de los alérgenos. A fin de garantizar un adecuado servicio de comedor se ruega, que los padres informen siempre y de la forma más detallada posible tanto a la empresa de comedor como al centro escolar, de las alergias y/o intolerancias de su hijo/a. GRACIAS. Catering ibagar.

