



		<p><b>MENÚ RECOMENDADO DÍA FESTIVO</b>            CREMA DE PATATAS            MERLUZA AL HORNO/ PATATAS PANADERA            PAN .FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 649 KCAL HC.: 85.3G            PROT.: 25.6G LÍPIDOS: 24.8G</p> <p style="text-align: right;"><b>1</b></p>	<p>COCIDO ANDALUZ            NUGGET DE POLLO             PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 88.2G            PROT.: 24.7G LÍPIDOS: 23G</p> <p style="text-align: right;"><b>2</b></p>	<p>CREMA DE VERDURAS            CARNE EN SALSA CON PATATAS PANADERA.            PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 674 KCAL HC.: 83.3G            PROT.: 26.4G LÍPIDOS: 27.2G</p> <p style="text-align: right;"><b>3</b></p>
<p>SOPA DE PICADILLO             MERLUZA AL HORNO CON JUDIAS Y ZANAHORIA. </p> <p>PAN. YOGUR. AGUA             ENERGÍA: 639 KCAL HC.: 84.6G            PROT.: 26.1G LÍPIDOS: 22.5G</p> <p style="text-align: right;"><b>6</b></p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS            EMPANADILLAS DE ATUN Y ENSALADA             PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 641 KCAL HC.: 84.8G            PROT.: 25.1G LÍPIDOS: 22.3G</p> <p style="text-align: right;"><b>7</b></p>	<p>CREMA DE ZANAHORIA            MERLUZA AL HORNO CON PATATAS COCIDAS Y MAIZ </p> <p>PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 660 KCAL HC.: 94.5G            PROT.: 22.5G LÍPIDOS: 24.5G</p> <p style="text-align: right;"><b>8</b></p>	<p>POURRUSALDA             ALBONDIGAS EN SALSA             PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 629 KCAL HC.: 83.2G            PROT.: 25.1G LÍPIDOS: 23.8G</p> <p style="text-align: right;"><b>9</b></p>	<p>ARROZ CON POLLO            LOMO AL AJILLO CON JUDIAS VERDES            PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 655 KCAL HC.: 83.7G            PROT.: 24.1G LÍPIDOS: 26.6G</p> <p style="text-align: right;"><b>10</b></p>
<p>CAZUELA DE FIDEOS             CROQUETAS COSALMON AL HORNO/ENSALADA             PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 691 KCAL. HC: 93.3            PROT.: 26G LÍPIDOS: 24.9G</p> <p style="text-align: right;"><b>13</b></p>	<p>COCIDO ANDALUZ            TORTILLA FRANCESA CON PISTO             PAN. FLAN. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 628 KCAL HC.: 81.7G            PROT.: 25.7G LÍPIDOS: 22.7G</p> <p style="text-align: right;"><b>14</b></p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS            CROQUETAS Y ENSALADA             PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 85.4G            PROT.: 25G LÍPIDOS: 24.2G</p> <p style="text-align: right;"><b>15</b></p>	<p>CREMA DE PATATA Y ZANAHORIA            MERLUZA EMPANADA CON BRÓCOLI            COCIDO  (TRAZAS             PAN .FRUTA AGUA </p> <p>ENERGÍA: 701 KCAL HC.: 93.8G            PROT.: 25.3G LÍPIDOS: 25.5G</p> <p style="text-align: right;"><b>16</b></p>	<p>CREMA DE VERDURAS            TORTILLA DE PATATAS             PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 638 KCAL HC.: 80.7G            PROT.: 26.1G LÍPIDOS: 23.2G</p> <p style="text-align: right;"><b>17</b></p>
<p>GUISAILLO DE PATATAS            CAZON EN SALSA VERDE            PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 644 KCAL HC.: 88G            PROT.: 25.4G LÍPIDOS: 21.4G</p> <p style="text-align: right;"><b>20</b></p>	<p>SOPA DE ARROZ            HAMBURGUESA CASERA DE POLLO CON SALSA DE TOMATE / ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO Y ZANAHORIA            PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 608 KCAL HC.: 91G            PROT.: 22.7G LÍPIDOS: 21.7G</p> <p style="text-align: right;"><b>21</b></p>	<p>CREMA DE CALABACIN            LOMO DE CERDO Y ARROZ.             PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 675 KCAL HC.: 95.1G            PROT.: 25.3G LÍPIDOS: 22.3G</p> <p style="text-align: right;"><b>22</b></p>	<p>COCIDO            POLLO EMPANADO Y ENSALADA             PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 653 KCAL HC.: 85.1G            PROT.: 25.6G LÍPIDOS: 26.5G</p> <p style="text-align: right;"><b>23</b></p>	<p>CAZUELA DE FIDEOS            MERLUZA AL HORNO             PAN INTEGRAL . FRUTA AGUA </p> <p>ENERGÍA: 629 KCAL HC.:81.4G            PROT.: 26.2G LÍPIDOS: 23.3G</p> <p style="text-align: right;"><b>24</b></p>
<p>SOPA DE VERDURAS            TORTILLA DE             ESPINACAS/ZANAHORIAS             PAN YOGUR. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 653 KCAL HC.: 93.9G            PROT.: 23.9G LÍPIDOS: 22.8G</p> <p style="text-align: right;"><b>27</b></p>	<p>GUISAILLO DE PATATAS            SALMON AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ             PAN FRUTA AGUA </p> <p>ENERGÍA: 643 KCAL HC.: 84.6G            PROT.: 26.4G LÍPIDOS: 23G</p> <p style="text-align: right;"><b>28</b></p>	<p>ARROZ CON VERDURAS             VARITAS DE MERLUZA /ENSALADA             PAN.. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 82.7G            PROT.: 26.5G LÍPIDOS: 24.4G</p> <p style="text-align: right;"><b>29</b></p>	<p>LENTEJAS            AGUJA AL HORNO/ENSALADA.             PAN FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 629 KCAL HC.: 86G            PROT.: 24.1G LÍPIDOS: 22.2G</p> <p style="text-align: right;"><b>30</b></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>

El menú basal no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias .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.

