



		<p>MENÚ RECOMENDADO DÍA FESTIVO CREMA DE VERDURAS CARNE MAGRA DE CERDO GUISADA CON PATATAS PANADERA PAN .FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 649 KCAL HC.: 85.3G PROT.: 25.6G LÍPIDOS: 24.8G 1</p>	<p>SOPA DE FIDEOS MERLUZA AL HORNO CON JUDIAS Y ZANAHORIA PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 88.2G PROT.: 24.7G LÍPIDOS: 23G 2</p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS EMPANADILLAS DE ATUN/ENSALADA. PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 674 KCAL HC.: 83.3G PROT.: 26.4G LÍPIDOS: 27.2G 3</p>
<p>CREMA DE ZANAHORIA MERLUZA AL HORNO CON PATATAS COCIDAS Y MAÍZ. PAN. YOGUR. AGUA ENERGÍA: 639 KCAL HC.: 84.6G PROT.: 26.1G LÍPIDOS: 22.5G 6</p>	<p>PORRUSALDA ALBONDIGAS EN Salsa PAN . FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 641 KCAL HC.: 84.8G PROT.: 25.1G LÍPIDOS: 22.3G 7</p>	<p>ARROZ CALDOSO CON POLLO LOMO AL AJILLO CON JUDIAS VERDES PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 660 KCAL HC.: 94.5G PROT.: 22.5G LÍPIDOS: 24.5G 8</p>	<p>CAZUELA DE FIDEOS SALMON AL HORNO/ENSALADA PAN. . FRUTA. AGUA ENERGÍA: 629 KCAL HC.: 83.2G PROT.: 25.1G LÍPIDOS: 23.8G 9</p>	<p>COCIDO ANDALUZ TORTILLA FRANCESA CON PISTO DE VERDURAS PAN. . FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 655 KCAL HC.: 83.7G PROT.: 24.1G LÍPIDOS: 26.6G 10</p>
<p>POTAJE DE LENTEJAS CROQUETAS CON ENSALADA PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 691 KCAL. HC.: 93.3G PROT.: 26G LÍPIDOS: 24.9G 13</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 14</p>	<p>CREMA DE VERDURAS TORTILLA DE PATATAS Y ENSALADA PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 85.4G PROT.: 25G LÍPIDOS: 24.2G 15</p>	<p>GUISAILLO DE PATATAS CAZON EN Salsa VERDE/PATATAS COCIDAS PAN. FLAN. AGUA ENERGÍA: 628 KCAL HC.: 81.7G PROT.: 25.7G LÍPIDOS: 22.7G 16</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 17</p>
<p>CREMA DE CALABACÍN LOMO DE CERDO AL AJILLO CON ARROZ PILAF PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 644 KCAL HC.: 88G PROT.: 25.4G LÍPIDOS: 21.4G 20</p>	<p>COCIDO ANDALUZ POLLO EMPANADO/ENSALADA PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 638 KCAL HC.: 80.7G PROT.: 26.1G LÍPIDOS: 23.2G 21</p>	<p>CAZUELA DE FIDEOS MERLUZA AL HORNO CON JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS SALTEADAS. PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 675 KCAL HC.: 95.1G PROT.: 25.3G LÍPIDOS: 22.3G 22</p>	<p>SOPA DE VERDURAS TORTILLA DE ESPINACAS/ZANAHORIAS PAN. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 653 KCAL HC.: 85.1G PROT.: 25.6G LÍPIDOS: 26.5G 23</p>	<p>GUISAILLO DE PATATAS SALMÓN A LA PLANCHA /ENSALADA PAN INTEGRAL . FRUTA AGUA </p> <p>ENERGÍA: 629 KCAL HC.:81.4G PROT.: 26.2G LÍPIDOS: 23.3G 24</p>
<p>ARROZ CALDOSO VARITAS DE MERLUZA/ENSALADA PAN . YOGUR. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 653 KCAL HC.: 93.9G PROT.: 23.9G LÍPIDOS: 22.8G 27</p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS AGUJA HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ PAN FRUTA AGUA </p> <p>ENERGÍA: 643 KCAL HC.: 84.6G PROT.: 26.4G LÍPIDOS: 23G 28</p>	<p>CREMA DE VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON PATATAS GUISADAS. PAN.. FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 82.7G PROT.: 26.5G LÍPIDOS: 24.4G 29</p>	<p>CODITOS CON CHAMPIÑONES MERLUZA AL AJILLO/ ENSALADA. PAN FRUTA. AGUA </p> <p>ENERGÍA: 629 KCAL HC.: 86G PROT.: 24.1G LÍPIDOS: 22.2G 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>

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.

