



Menú GUARDERÍAS LÍNEA FRÍA 2017

*** ESTE MES RECORDAMOS
LOS BENEFICIOS DE LA
FIBRA ***

1

SOPA DE PICADILLO
MERLUZA AL HORNO/ENSALADA.

PAN. FRUTA. AGUA
ENERGÍA: 656 KCAL HC.: 83.1G
PROT.: 26.7G LÍPIDOS: 24.9G

4

COCIDO ANDALUZ (garbanzos ,patatas y hortalizas)
TORTILLA DE PATATAS/ENSALADA IV
ESTACIONES.
PAN. FRUTA. AGUA
ENERGÍA: 624 KCAL HC.: 81.3G
PROT.: 25.1G LÍPIDOS: 24.2G

5

FESTIVO

SOPA DE ARROZ
CROQUETAS DE POLLO CON ENSALADA
PAN. . FRUTA. AGUA
ENERGÍA: 629 KCAL HC.: 83.2G
PROT.: 25.1G LÍPIDOS: 23.8G

7

FESTIVO

GUSALLO D EPATATAS
MERLUZA EN SALSA VERDE

PAN. YOGUR. AGUA
ENERGÍA: 691 KCAL. HC: 93.3G
PROT.: 26G LÍPIDOS: 24.9G

11

CREMA DE ZANAHORIA
LOMO ASADO
PAN INTEGRAL. . FRUTA AGUA
ENERGÍA: 701 KCAL HC.: 93.8G
PROT.: 25.3G LÍPIDOS: 25.5G

12

ESTOFADO DE POLLO
TORTILLA FRANCESA
PAN. . FRUTA. AGUA
ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 85.4G
PROT.: 25G LÍPIDOS: 24.2G

13

POTAJE DE GARBANZOS
NUGGET DE POLLO
PAN. FRUTA. AGUA
ENERGÍA: 628 KCAL HC.: 81.7G
PROT.: 25.7G LÍPIDOS: 22.7G

14

CAZUELA DE FIDEOS
AGUJA AL HORNO
PAN. FRUTA. AGUA
ENERGÍA: 608 KCAL HC.: 91G
PROT.: 22.7G LÍPIDOS: 21.7G

15

CREMA DE PUERROS
CARNE EN SALSA
PAN.FRUTA AGUA
ENERGÍA: 644 KCAL HC.: 88G
PROT.: 25.4G LÍPIDOS: 21.4G

18

POTAJE DE LENTEJAS
CAZON EN SALSA DE TOMATE CON
PATATAS COCIDAS
PAN. FRUTA. AGUA
ENERGÍA: 608 KCAL HC.: 91G
PROT.: 22.7G LÍPIDOS: 21.7G

19

SOPA DE PICADILLO(fideos, pollo)
JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS
CHIPS
PAN INTEGRAL. YOGUR.AGUA
ENERGÍA: 629 KCAL HC.:81.4G
PROT.: 26.2G LÍPIDOS: 23.3G

20

COCIDO ANDALUZ (garbanzos ,patatas y hortalizas)
CROQUETAS CON ENSALDA (trazas
PAN. FRUTA. AGUA
ENERGÍA: 653 KCAL HC.: 85.1G
PROT.: 25.6G LÍPIDOS: 26.5G

21

CREMA DE CALABAZA (patatas, calabaza, cebolla)
MERLUZA EMPANADA/ ENSALADA
(trazas
TORTILA ESPAÑOLA CON MENESTRA
PAN. FRUTA. AGUA
ENERGÍA: 675 KCAL HC.: 95.1G
PROT.: 25.3G LÍPIDOS: 22.3G

22



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. *Según temporada la pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta: manzana, mandarina, pera, ciruela, naranja y plátano.*

