

## Menú GUARDERÍAS línea fría Febrero 2018 \* este mes recordamos el aceite de oliva virgen extra \*

SOPA DE FIDEOS VARITAS DE MERLUZA PAN. FRUTA. AGUA ENERGÍA: 641KCAL HC.: 84.1G PROT.: 25.3G LÍPIDOS: 22.3G	POTAJE DE LENTEJAS (lentejas, patata ecológica y hortalizas) AGUJA AL HORNO PAN FRUTA. AGUA ENERGÍA: 663 KCAL HC.: 87.3G PROT.: 26.4G LÍPIDOS: 24.2G	POURUSALDA CARNE EN SALSA PAN. FRUTA. AGUA ENERGÍA: 649 KCAL HC.: 90.5G PROT.: 24.6G LÍPIDOS: 23.9G	CREMA DE VRDURAS MERLUZA AL HORNO PAN. FRUTA. AGUA ENERGÍA: 688 KCAL HC.: 97.3G PROT.: 24.6G LÍPIDOS: 23.7G	ARROZ CALDOSO LOMO ASADO PAN. FRUTA. AGUA ENERGÍA: 655 KCAL HC.: 83G PROT.: 23.6G LÍPIDOS: 25.9G
CAZUELA DE FIDEOS ATUN EMPANADO  PAN. FRUTA. AGUA ENERGÍA: 669KCAL HC.: 83.1G PROT.: 26.7G LÍPIDOS: 24.9G	COCIDO ANDALUZ TORTILLA FRANCESA PAN INTEGRAL. FRUTA. AGUA ENERGÍA: 696 KCAL HC.: 87G PROT.: 24.1G LÍPIDOS: 26.2G	MACARRONES CON TOMATE MERLUZA EMPANADO  PAN. YOGUR. AGUA  ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 85.2G PROT.: 24.9G LÍPIDOS: 24G	POTAJE DE LENTEAS TORTILLA DE PATATAS  PAN. FRUTA. AGUA ENERGÍA: 628 KCAL HC.: 81.2G PROT.: 25.1G LÍPIDOS: 23.G	ESTOFADO DE PATATAS FLAMQUINES  PAN. FRUTA. AGUA  ENERGÍA: 627 KCAL HC.: 83.7G PROT.: 22.7G LÍPIDOS: 23.6G
CREMA DE ZANAHORIAS CAZON AL HORNO  PAN. FRUTA. AGUA  ENERGÍA: 707 KCAL. HC: 98G PROT.: 25G LÍPIDOS: 24.9G	SOPA DE ARROZ CON PESCADO JAMONCITOS DE POLLO PAN. FRUTA. AGUA  ENERGÍA: 633 KCAL HC.: 83.8G PROT.: 22.3G LÍPIDOS: 23.5G  20	MACARRONES CON TOMATE. MERLUZA AL HORNO  AGUA.PAN INTEGRAL. FRUTA  ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 85.4G PROT.: 25G LÍPIDOS: 24.2G  21	SOPA DE FIDEOS LOMO ASADO PAN. YOGUR. AGUA ENERGÍA: 618 KCAL HC.: 81.7G PROT.: 25.7G LÍPIDOS: 22.7G	POTAJE DE GARBANZOS EMPANADILLAS  PAN. FRUTA. AGUA  ENERGÍA: 638 KCAL HC.: 85G PROT.: 22.7G LÍPIDOS: 21.7G
CREMA DE VERDURAS RAGOUT DE PAVO EN SALSA  PAN.FRUTA AGUA ENERGÍA: 638 KCAL HC.: 88G PROT.: 20.4G LÍPIDOS: 22.4G 26	LENTEJAS ESTOFADAS AGUJA EN SALSA DE TOMATE  PAN. YOGUR. AGUA  ENERGÍA: 639 KCAL HC.: 95.1G PROT.: 25.3G LÍPIDOS: 22.3G 27	PESTIVO: MENU RECOMENDADO PATATAS A LA GALLEGA TORTILAL FRANCESA  PAN. FRUTA. AGUA  ENERGÍA: 624 KCAL HC.: 80.7G PROT.: 26.1G LÍPIDOS: 23.2G	COCIDO ANDALUZ AGUJA AL HORNO  PAN. FRUTA. AGUA  ENERGÍA: 653 KCAL HC.: 85.1G PROT.: 25.6G LÍPIDOS: 26.5G	CREAM DE CALABACIN JAMONCITOS DE POLLO  PAN. FRUTA.AGUA  ENERGÍA: 694 KCAL HC.:81.4G PROT.: 26.2G LÍPIDOS: 23.3G  02

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 IV gama: manzana, mandarina, pera, ciruela, naranja y plátano.

