

MENÚ COLECTIVIDADES SIN HUEVO ABRIL 2018

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>CREMA DE ZANAHORIA CARNE MAGRA DE CERDO CON ARROZ PILAF. PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 668 KCAL HC.: 92.2G PROT.: 25.6G LÍPIDOS: 22.8G</p> <p style="text-align: right;">9</p>	<p>SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN MERLUZA AL HORNO CON ENSALADA PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 638 KCAL HC.: 84.6G PROT.: 22.4G LÍPIDOS: 23.4G</p> <p style="text-align: right;">10</p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS PECHUGA DE PAVO Y BRÓCOLI COCIDO. AGUA PAN SIN GLUTEN. FRUTA</p> <p>ENERGÍA: 666 KCAL HC.: 87.4G PROT.: 22.5G LÍPIDOS: 26.6G</p> <p style="text-align: right;">11</p>	<p>GUISAILLO DE PATATAS AGUJA CON JUDÍAS VERDES Y MAIZ PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 82.7G PROT.: 26.5G LÍPIDOS: 24.4G</p> <p style="text-align: right;">12</p>	<p>COCIDO ANDALUZ QUESO Y ENSALADA. PAN SIN GLUTEN, PAN, YOGUR</p> <p>ENERGÍA: 641 KCAL HC.: 91.7G PROT.: 23.6G LÍPIDOS: 21.8G</p> <p style="text-align: right;">1</p>
<p>ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON TOMATE CAZON AL HORNO CON PATATAS COCIDAS PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 621 KCAL HC.: 86.5G PROT.: 22.8G LÍPIDOS: 24.8G</p> <p style="text-align: right;">16</p>	<p>LENTEJAS ESTOFADAS QUESO CON ENSALADA PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 669 KCAL HC.: 93 PROT.: 24.6G LÍPIDOS: 23.9G</p> <p style="text-align: right;">17</p>	<p>ARROZ CON VERDURAS SALMON AL HORNO CON PISTO AGUA, PAN SIN GLUTEN, YOGUR</p> <p>ENERGÍA: 681 KCAL HC.: 89.2G PROT.: 25.3G LÍPIDOS: 25.5G</p> <p style="text-align: right;">18</p>	<p>CREMA DE CALABACIN LOMO ASADO CON JUDIAS VERDES Y ZANAHORIAS PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 642 KCAL HC.: 85.2G PROT.: 25.4G LÍPIDOS: 22.4G</p> <p style="text-align: right;">19</p>	<p>POTAJE D EGARBANZOS PECHUGA DE PAVO CON ENSALADA</p> <p>ENERGÍA: 633 KCAL HC.: 83.7G PROT.: 26.4G LÍPIDOS: 21.9G</p> <p style="text-align: right;">20</p>
<p>MACARRONES SIN GLUTEN CON TOMATE AGUJA AL HORNO CON JUDIAS VERDES Y MAIZ PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 631 KCAL HC.: 83.4 G ROT.: 26.1 G LÍPIDOS: 23.3 G</p> <p style="text-align: right;">23</p>	<p>SOPA DE ARROZ JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS Y CALABACIN PAN SIN GLUTEN. YOGUR. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 669 KCAL HC.: 86.8G PROT.: 24.1G LÍPIDOS: 27.2G</p> <p style="text-align: right;">24</p>	<p>POTAJE DE ALUBIAS ENSALADA DE LECHUGA, LOMBARDA, TOMATE Y QUESO. AGUA, PAN SIN GLUTEN, FRUTA</p> <p>ENERGÍA: 663 KCAL HC.: 86.8G PROT.: 22.3G LÍPIDOS: 26.6G</p> <p style="text-align: right;">25</p>	<p>PATATAS CON MERLUZA A LA GALLEGA SALMON AL HORNO CON ZANAHORIAS COCIDAS PAN SIN GLUTEN. FRUTAS. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 658 KCAL HC.: 87.2 PROT.: 24.8G LÍPIDOS: 24.5G</p> <p style="text-align: right;">26</p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS LOMO ASADO CON ENSALADA PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 645 KCAL HC.: 94.2G PROT.: 21.2G LÍPIDOS: 20.2G</p> <p style="text-align: right;">27</p>
<p>CREMA DE VERDURAS CARNE MAGRA EN SALSA DE CERDO CON PATATAS PANADERA PAN SIN GLUTENFRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 655 KCAL HC.: 83.7G PROT.: 24.1G LÍPIDOS: 26.6G</p> <p style="text-align: right;">30</p>	<p>COCIDO ANDALUZ AGUJA AL HORNO CON ENSALDA PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 609 KCAL HC.: 82.4 G PROT.: 25.8 G LÍPIDOS: 20.7 G</p> <p style="text-align: right;">01</p>	<p>SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN JAMONCITOS DE POLLO CON JUDIAS VERDES PAN SIN GLUTEN. YOGUR. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 677 KCAL HC.: 88.7 G PROT.: 26.7 G LÍPIDOS: 25.3 G</p> <p style="text-align: right;">02</p>	<p>ARROZ COCIDO CON SALSA DE TOMATE QUESO CON ENSALADA PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 624 KCAL HC.: 82.2 G PROT.: 24.2 G LÍPIDOS: 23.4 G</p> <p style="text-align: right;">03</p>	<p>GUIISO DE ARROZ CON VERDURAS CAZON AL HORNO CON GUISANTES Y ZANAHORIAS PAN SIN GLUTEN. PERA. AGUA</p> <p>ENERGÍA: 638 KCAL HC.: 83.1 G PROT.: 25.1 G LÍPIDOS: 23.3 G</p> <p style="text-align: right;">04</p>

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 normativa, por cada la pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta: manzana, mandarina, Kiwi, naranja y plátano.

