Sin Lactosa

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Diciembre 2022 | COLEGIO: MONTESSORI

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
			1 Sopa de cocido Cocido completo Yogur de soja y pan	2 Arroz tres delicias Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan	VE: 3108/744 GT: 23 GS: 4 HC: 102 AZ: 16 PROT: 32 SAL: 2
5 Salteado de judías verdes con patatas Filete de merluza a la donostiarra Yogur de soja y pan	6 **FESTIVO**	7 Crema de verduras Hamburguesa a la plancha con patatas dado Fruta y pan	8 **FESTIVO**	9 **NO LECTIVO**	VE: 3143/752 GT: 38 GS: 6 HC: 152 AZ: 17 PROT: 32 SAL: 2
12 Salteado de coliflor con patatas Albóndigas en salsa con patatas fritas Yogur de soja y pan	13 Lentejas estofadas con arroz Filete de merluza a la donostiarra con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	14 Tallarines a la napolitana Merluza a la romana con ensalada de lechuga y aceitunas Fruta y pan	15 Sopa de cocido Cocido completo Fruta y pan	16 Crema de verduras Rape orly con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur de soja y pan	VE: 3255/779 GT: 29 GS: 5 HC: 92 AZ: 18 PROT: 39 SAL: 2
19 Crema de champiñones Abadejo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur de soja y pan	20 Sopa de cocido Cocido completo Fruta y pan	21 Macarrones con salsa de tomate Pollo asado al romero Yogur de soja y pan	22 Arroz a la napolitana Tortilla de patatas casera con ensalada de lechuga Fruta y pan	23 **VACACIONES**	VE: 2888/691 GT: 20 GS: 4 HC: 91 AZ: 17 PROT: 41 SAL: 1
26 **VACACIONES**	27 **VACACIONES**	28 **VACACIONES**	29 **VACACIONES**	30 **VACACIONES**	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0