



MENÚ OCTUBRE 2024 TRITURADO BASAL



	1 685 Kcal. P.: 18 HC.: 46 L.: 14 TRITURADO DE COSTILLA Y VERDURA CON ARROZ 12 MERLUZA A LA BILBAINA CON VERDURAS 4 LÁCTEO 7	2 690 Kcal. P.: 22 HC.: 37 L.: 15 TRITURADO DE GUISADO DE SALMÓN 4,12 FILETE DE CABEZADA DE CERDO AL HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	3 710 Kcal. P.: 24 HC.: 42 L.: 16 TRITURADO DE TERNERA Y VERDURA 12 PALOMETA EN SALSA MERY CON ZANAHORIA ECOLÓGICA 4 FRUTA DE TEMPORADA	4 700 Kcal. P.: 23 HC.: 40 L.: 16 CREMA DE VERDURAS ECOLÓGICAS 4,12 PECHUGA DE POLLO ENCEBOLLADO EN SALSA VERDE LÁCTEO 7
7 685 Kcal. P.: 18 HC.: 46 L.: 14 TRITURADO DE VERDURAS CON ARROZ MERLUZA A LA VIZCAINA 4 FRUTA DE TEMPORADA	8 725 Kcal. P.: 30 HC.: 37 L.: 17 TRITURADO ALUBIAS ECOLÓGICAS CON PATATA 12 TORTILLA FRANCESA 3 LÁCTEO 7	9 FESTIVO	10 675 Kcal. P.: 18 HC.: 42 L.: 20 TRITURADO DE PAVO, VERDURA Y PASTA 1,3,12 PECHUGA DE POLLO EN SALSA CON GUISANTES 4 FRUTA DE TEMPORADA	11 700 Kcal. P.: 23 HC.: 40 L.: 16 CREMA DE VERDURAS ECOLÓGICAS 12 PALOMETA ENCEBOLLADA EN SALSA VERDE LÁCTEO 7
14 600 Kcal. P.: 17 HC.: 38 L.: 12 TRITURADO SOPA DE PESCADO 1,3,4,12 POLLO ASADO A LA NARANJA CON PATATA PANADERA 12 FRUTA DE TEMPORADA	15 605 Kcal. P.: 19 HC.: 35 L.: 14 TRITURADO DE VERDURA CON POLLO 12 FILETE DE MERLUZA CON SALSA DE TOMATE Y GUISANTES 4 LÁCTEO 7	16 690 Kcal. P.: 21 HC.: 43 L.: 13 CREMA DE VERDURAS ECOLÓGICAS 12 FILETE DE PECHUGA DE POLLO EN SALSA CON VERDURITAS FRUTA DE TEMPORADA	17 600 Kcal. P.: 16 HC.: 37 L.: 13 TRITURADO POTAJE DE GARBANZOS 12 TORTILLA DE CALABACÍN 3 FRUTA DE TEMPORADA	18 825 Kcal. P.: 24 HC.: 57 L.: 21 TRITURADO DE TERNERA, VERDURA Y HUEVO DURO 12 SALCHICHAS DE CERDO CON PATATITA 12 LÁCTEO 7
21 700 Kcal. P.: 24 HC.: 40 L.: 16 TRITURADO DE GUISADO DE PAVO 12 FILETE DE MERLUZA A LA ANDALUZA 1,4 FRUTA DE TEMPORADA	22 705 Kcal. P.: 22 HC.: 41 L.: 17 TRITURADO DE VERDURA Y PESCADO 4,12 LOMO FRESCO CON SALTEADO DE VERDURA LÁCTEO 7	23 655 Kcal. P.: 17 HC.: 44 L.: 12 TRITURADO LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURA 12 TORTILLA DE PATATA 3 FRUTA DE TEMPORADA	24 660 Kcal. P.: 25 HC.: 39 L.: 13 TRITURADO DE MAGRO Y VERDURA CON ARROZ 12 VENTRESCA DE MERLUZA CON TOMATE 4 FRUTA DE TEMPORADA	25 640 Kcal. P.: 20 HC.: 35 L.: 15 CREMA DE VERDURA 12 POLLO ASADO AL HORNO CON CAMA DE PATATA PANADERA 12 LÁCTEO 7
28 665 Kcal. P.: 24 HC.: 34 L.: 16 TRITURADO DE GUISADO DE CALAMAR 2,4,12,13 PECHUGA DE POLLO AL AJILLO 12 FRUTA DE TEMPORADA	29 790 Kcal. P.: 22 HC.: 51 L.: 19 TRITURADO DE POLLO, VERDURA CON ARROZ 12 MERLUZA EN SALSA VERDE CON VERDURITAS LÁCTEO 7	30 610 Kcal. P.: 20 HC.: 39 L.: 13 TRITURADO ALUBIAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS 12 TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA 3 FRUTA DE TEMPORADA	31 610 Kcal. P.: 20 HC.: 39 L.: 13 TRITURADO DE VERDURAS CON PASTA 1,3 HAMBURGUESA DE POLLO AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	

NOTA: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas/ H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN y la bebida será AGUA. DETRÁS DECLARACIÓN DE ALERGENOS (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) Y TRAZAS DE ALERGENOS (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)