



MENÚ MARZO 2023

FEBRERO		1 Crema de guisantes Pechuga a la plancha con ensalada Pan y lácteo	2 Cocido de garbanzos con verduras (trituradas) Filetes rusos con queso y tomate frito Pan y fruta fresca	3 Coditos con queso Tortilla española Pan y fruta fresca
		573KCAL (65H-39P-26GR)	591KCAL (83H-23P-19GR)	620KCAL (82H-40P-15GR)
6 Lentejas con arroz Bacalao en salsa Pan y lácteo	7 Espirales al queso Lomo de cerdo en salsa Pan y fruta fresca	8 Arroz boloñesa Croquetas de pescado con ensalada Pan y lácteo	9 Patatas guisadas Tortilla de pavo y calabacín Pan y fruta fresca	10 Fideuá vegetal Chocos al limón con lechuga aliñada Pan y lácteo
535KCAL (73H-37P-9GR)	570KCAL (73H-32P-16GR)	620KCAL (98H-21P-16GR)	545KCAL (59H-23P-20GR)	564KCAL (89H-34P-9GR)
13 Puchero de legumbres Hamburguesa al plato con tomate frito Pan y lácteo	14 Crema de verduras de temporada Calamares rebozados con patata asada Pan y fruta fresca	15 Alubias con chorizo Pescadilla al horno con ensalada Pan y lácteo	16 Patatas a la jardinera (con verduras trituradas) Pavo al ajillo Pan y lácteo	17 Macarrones con atún Tortilla francesa de quesito Pan y fruta fresca
610KCAL (72H-43P-14GR)	640KCAL (100H-22P-12GR)	532KCAL (72H-35P-11GR)	600KCAL (71H-42P-15GR)	568KCAL (74H-32P-20GR)
20 Lentejas con jamón Limanda en salsa Pan y lácteo	21 Fideuá con salchicha fresca Tortilla francesa con tomate frito Pan y fruta fresca	22 Arroz con gambas Nuggets con ensalada de zanahoria Pan y lácteo	23 Sopa de fideos Lomito de cerdo con patatas Pan y fruta fresca	24 Ensalada completa Estofado de patatas con pescado Pan y lácteo
608KCAL (68H-41P-12GR)	573KCAL (76H-30P-19GR)	659KCAL (73H-30P-19GR)	551KCAL (81H-21P-15GR)	520KCAL (73H-30P-10GR)
27 Potaje de legumbres Ragout de pavo con patatas Pan y lácteo	28 Arroz con pollo Pescada al horno con ensalada Pan y fruta fresca	29 Espagueti con huevo Hamburguesa con ensalada Pan y lácteo	30 Crema de coliflor Tortilla de calabacín con patatas Pan y fruta fresca	31 Patatas guisadas Pescado con tomate Pan y fruta fresca
589KCAL (83H-34P-11GR)	537KCAL (72H-33P-12GR)	550KCAL (77H-24P-14GR)	579KCAL (70H-27P-21GR)	575KCAL (77H-40P-13GR)

MENÚ CONFECCIONADO Y VALORADO POR LAURA MASSÍA, TSD



DECLARACIÓN DE ALERGENOS



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES