

MES: Septiembre 2018

COLEGIO: SANTA CRUZ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
TODOS LOS DÍAS HABRÁ ENSALADA DE ACOMPAÑAMIENTO.					Kcl: 0 HC: 0 Prot: 0 Lip: 0
3	4	5	6	7	Kcl: 0 HC: 0 Prot: 0 Lip: 0
10 Arroz con salsa de tomate Filete de merluza al horno con mayonesa Fruta y pan (sin gluten)	11 Sopa de fideos con pasta (sin gluten) Hamburguesa de ternera con salteado de cebolla y champiñones Postre lácteo y pan (sin gluten)	12 Espaguetis a la boloñesa con pasta (sin gluten) Rape al horno con patatas dado Fruta y pan (sin gluten)	13 Crema de verduras Pollo asado al romero con guisantes salteados Postre lácteo y pan (sin gluten)	14 Alubias estofadas con verduras Tortilla de calabacín con aros de cebolla Fruta y pan (sin gluten)	Kcl: 834 HC: 97 Prot: 30 Lip: 36
17 Crema de calabacín Tortilla de patatas con pisto Fruta y pan (sin gluten)	18 Lentejas estofadas con verduras Pescado al horno Postre lácteo y pan (sin gluten)	19 Sopa de ave con pasta (sin gluten) Lacón a la gallega con menestra de verduras salteadas Fruta y pan (sin gluten)	20 Arroz con magro y champiñones Ragout de pavo con guisantes salteados Postre lácteo y pan (sin gluten)	21 Pasta con verduras con pasta (sin gluten) Abadejo a la donostiarra con patatas fritas Fruta y pan (sin gluten)	Kcl: 730 HC: 96 Prot: 28 Lip: 28
24 Crema de verduras Hamburguesa de pollo con guisantes salteados Fruta y pan (sin gluten)	25 Garbanzos estofados Tortilla francesa de atún con pisto Postre lácteo y pan (sin gluten)	26 Coditos con boloñesa de atún con pasta (sin gluten) Filete de merluza al horno Fruta y pan (sin gluten)	27 Sopa de pescado con pasta con pasta (sin gluten) Lomo adobado con patatas dado Postre lácteo y pan (sin gluten)	28 Entremeses Paella valenciana Fruta y pan (sin gluten)	Kcl: 859 HC: 89 Prot: 34 Lip: 37