

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

MES: Febrero 2025

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
					VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
3 Puré de verduras Albóndigas en salsa Fruta y pan	4 Alubias estofadas con verduras Abadejo a la griega Yogur y pan	5 Coditos gratinados Revuelto de jamón york con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	6 Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan	7 Gratén de coliflor con bechamel Salmón al horno Fruta y pan	VE: 3026/724 GT: 23 GS: 7 HC: 90 AZ: 25 PROT: 39 SAL: 2
10 Salteado de judías verdes con tomate Arroz con magro Fruta y pan	11 Garbanzos estofados Tortilla francesa con ensalada de lechuga Yogur y pan	12 Espirales a la napolitana Delicias de bacalao con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	13 Sopa de pescado con pasta Pollo asado con tomillo Yogur y pan	14 Lentejas estofadas con verduras Rape al horno con salsa de zanahoria Fruta y pan	VE: 3018/722 GT: 20 GS: 4 HC: 111 AZ: 22 PROT: 38 SAL: 1
17 Patatas a la riojana Pollo a la barbacoa Fruta y pan	18 Arroz tres delicias Fish and chips Yogur y pan	19 Alubias estofadas con verduras Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	20 Crema de verduras Abadejo a la donostiarra con patatas panaderas Yogur y pan	21 Sopa de cocido Cocido completo Fruta y pan	VE: 3096/741 GT: 30 GS: 5 HC: 97 AZ: 22 PROT: 33 SAL: 2
24 Crema parmentier Abadejo a la andaluza Fruta y pan	25 Lentejas estofadas con verduras Pollo al chilindrón Yogur y pan	26 Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria Albóndigas de merluza con ensalada de lechuga Fruta y pan	27 Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan	28 Espaguetis gratinados Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga Fruta y pan	VE: 2775/664 GT: 17 GS: 4 HC: 98 AZ: 25 PROT: 35 SAL: 1