MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Diciembre 2023

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
				1 Lentejas estofadas con verduras Filete de merluza a la andaluza Fruta y pan	VE: 2856/683 GT: 9 GS: 1 HC: 116 AZ: 26 PROT: 40 SAL: 1
4 Menestra de verduras salteadas Pollo a la barbacoa Yogur y pan	5 Arroz tres delicias Rape al horno con salsa de zanahoria Fruta y pan	6 **NO LECTIVO**	7 **NO LECTIVO**	8 **NO LECTIVO**	VE: 2811/673 GT: 32 GS: 4 HC: 108 AZ: 21 PROT: 40 SAL: 2
11 Espaguetis gratinados Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga Fruta y pan	12 Lentejas estofadas con verduras Pollo al chilindrón Yogur y pan	13 Crema parmentier Abadejo a la andaluza Fruta y pan	14 Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan	15 Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria Croquetas de bacalao Fruta y pan	VE: 2808/672 GT: 18 GS: 4 HC: 96 AZ: 24 PROT: 36 SAL: 1
18 Crema de calabacín Revuelto de jamón york con ensalada de lechuga Yogur y pan	19 Alubias estofadas con verduras Pollo asado al limón con patatas panaderas Fruta y pan	20 Sopa de ave Rape a la plancha con salteado de verduras Yogur y pan	21 Lentejas estofadas con verduras Rabas de calamar con ensalada Fruta y pan	22 Arroz con salsa de tomate Hamburguesa a la plancha Postre especial y pan	VE: 2761/661 GT: 17 GS: 4 HC: 91 AZ: 21 PROT: 38 SAL: 1
25 **NO LECTIVO**	26 **NO LECTIVO**	27 **NO LECTIVO**	28 **NO LECTIVO**	29 **NO LECTIVO**	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0