MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Febrero 2024

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
			1 Patatas a la riojana Pollo asado con tomillo Yogur y pan	2 Lentejas estofadas con verduras Salmón al horno con patatas panaderas Fruta y pan	VE: 2937/703 GT: 15 GS: 4 HC: 95 AZ: 19 PROT: 48 SAL: 1
5 Salteado de judías verdes Pollo a la barbacoa con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	6 Arroz integral tres delicias Filete de merluza en salsa de zanahoria Yogur y pan	7 Alubias blancas estofadas (tomate, puerro, pimiento, zanahoria, calabacín, apio, patata) Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	8 Crema de zanahoria Abadejo al ajillo con patatas fritas Yogur y pan	9 Sopa de cocido Cocido completo Fruta y pan	VE: 2830/677 GT: 28 GS: 5 HC: 117 AZ: 23 PROT: 33 SAL: 2
12 **NO LECTIVO**	13 **NO LECTIVO**	14 Espaguetis gratinados Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan	15 Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan	16 Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria Albóndigas de merluza Fruta y pan	VE: 2827/676 GT: 16 GS: 5 HC: 96 AZ: 30 PROT: 30 SAL: 1
19 Crema de calabacín Hamburguesa a la plancha con ensalada verde (lechuga, pimiento verde y aceituna) Fruta y pan	20 Sopa de ave Abadejo a la andaluza Yogur y pan	21 Arroz con salsa de tomate Revuelto de jamón york con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	22 Salteado de coliflor con patatas Pollo asado al limón con parmentier de patata al romero Yogur y pan	23 Lentejas estofadas con verduras Rabas de calamar Fruta y pan	VE: 2590/620 GT: 18 GS: 4 HC: 86 AZ: 21 PROT: 33 SAL: 1
26 Macarrones a la napolitana Abadejo a la donostiarra Fruta y pan	27 Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan	28 Menestra de verduras salteadas Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	29 Alubias estofadas con verduras Croquetas de bacalao Yogur y pan		VE: 3001/718 GT: 24 GS: 5 HC: 92 AZ: 19 PROT: 34 SAL: 1