



# MENÚ DEL MES DE FEBRERO 2020

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

3		4		5		6		7	
H.C. (G)	ARROZ BLANCO CON TOMATE MERLUZA AL LIMÓN CON ZANAHORIA FRUTA DEL TIEMPO, LECHE Y PAN	H.C. (G)	CALABACÍN A LA CREMA CARRILLERAS ESTOFADAS CON PATATAS DADO POSTRE LÁCTEO Y PAN	H.C. (G)	DÍA INGLÉS JUDIAS CON BACON FISH&CHIPS: DELICIAS DE PESCADO CON PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO, LECHE Y PAN	H.C. (G)	PURE TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO Y PAN	H.C. (G)	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO (garbanzos, faldita de ternera, tocino, chorizo) POSTRE LÁCTEO Y PAN
92,7		78,2		78,2		70,6		75,7	
PROT. (G)		PROT. (G)		PROT. (G)		PROT. (G)		PROT. (G)	
36,6		24,1		24,1		15,8		41,5	
LIP. (G)		LIP. (G)		LIP. (G)		LIP. (G)		LIP. (G)	
20,4		37,4		37,4		36,6		33,1	
E (KCAL)		E (KCAL)		E (KCAL)		E (KCAL)		E (KCAL)	
711,0		736,0		780,0		708,0		795,0	
	Rice with tomato Hake in sauce lemon with carrot Fruil, milk and bread Cena: Pollo asado con patata asada		Cream zucchini Carrilleras stewed with potatoes Dairy desset and bread Cena: Lenguado en papillote con arroz		Beans and bacon Fish and chips with potatoes Fruil, milk and bread Cena: Ragu de pavo con verduras		Vegetables puree Omelete with salad Fruil and bread Cena: Merluza orly con batata		Noodles soup Chick-peas, morcillo, meat, sausage Dairy desset and bread Cena: Tortilla de atun con menestra
	10		11		12		13		14
H.C. (G)	PURE DE VERURAS DE LA HUERTA CINTA DE LOMO AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO, LECHE Y PAN	H.C. (G)	LENTEJAS ESTOFADAS PALOMETA CON TOMATE Y ENSALADA DE LECHUGA POSTRE LÁCTEO Y PAN	H.C. (G)	CODITOS CON TOMATE Y QUESO TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DEL TIEMPO, LECHE Y PAN	H.C. (G)	SOPA DE FIBROS ECOLÓGICOS ALBÓNDIGAS EN SALSA A LA JARDINERA FRUTA DEL TIEMPO Y PAN	H.C. (G)	GARBANZOS GUISADOS CON VERDURAS MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA DE LECHUGA POSTRE LÁCTEO Y PAN
65,6		67,1		76,7		78,1		89,6	
PROT. (G)		PROT. (G)		PROT. (G)		PROT. (G)		PROT. (G)	
39,3		45,1		27,1		26,0		35,3	
LIP. (G)		LIP. (G)		LIP. (G)		LIP. (G)		LIP. (G)	
29,3		30,6		30,9		31,3		28,4	
E (KCAL)		E (KCAL)		E (KCAL)		E (KCAL)		E (KCAL)	
706,0		745,0		708,0		722,0		773,0	
	Vegetables puree Loin with salad of lettuce Fruil, milk and bread Cena: Mero en salsa con guisantes		Lentils stewed Palometa with tomato and salad of lettuce Dairy desset and bread Cena: Huevos a la plancha con patatas al horno		Codilo with tomato and chesee Omelete with lettuce and carrot Fruil, milk and bread Cena: Filete de pollo y crema de calabacin		Soup Meatballs in sauce with vegetables Fruil and bread Cena: Lenguado al horno con champiñon		Chick-peas stewed Breaded hajke with salad of lettuce Dairy desset and bread Cena: Hamburguesa de pavo con chips de verduras
	17		18		19		20		21
H.C. (G)	CREMA DE ZANAHORIAS CROQUETAS DE BACALAO CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DEL TIEMPO, LECHE Y PAN	H.C. (G)	PAELLA DE VERDURAS HAMBURGUESA MIXTA CON TOMATE Y VERDURAS ASADAS POSTRE LÁCTEO Y PAN	H.C. (G)	PURE FILETE DE POLLO AL CURRY CON CHAMPIÑÓN FRUTA DEL TIEMPO, LECHE Y PAN	H.C. (G)	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO (garbanzos, faldita de ternera, tocino, chorizo) FRUTA DEL TIEMPO Y PAN	H.C. (G)	CODITOS CARBONARA MERLUZA A LA BILBAINA CON PIMIENTO MORRÓN POSTRE LÁCTEO Y PAN
95,2		94,0		67,3		81,5		84,5	
PROT. (G)		PROT. (G)		PROT. (G)		PROT. (G)		PROT. (G)	
15,9		39,1		42,6		36,9		33,6	
LIP. (G)		LIP. (G)		LIP. (G)		LIP. (G)		LIP. (G)	
27,0		23,0		23,0		30,3		27,1	
E (KCAL)		E (KCAL)		E (KCAL)		E (KCAL)		E (KCAL)	
708,0		752,0		752,0		778,0		725,0	
	Cream carrot Cod croquette with salad of lettuce and corn Fruil, milk and bread Cena: Wok de pollo con pasta y verduras		Vegetables paella Hamburgue with tomato and vegetables Dairy desset and bread Cena: Merluza con verduras y patatas		Vegetables puree Chicken fillet curry with mushroom Fruil, milk and bread Cena: Revuelto de ajeles y alúñ		Noodles soup Chick-peas, morcillo, meat, sausage Fruil and bread Cena: Filete de pavo con verduras		Codito carbonara Bilbaina hake with pepper Dairy desset and bread Cena: Revuelto de york, queso con pure de calabaza
	24		25		26		27		28
H.C. (G)	MEATLESS MONDAY: DIA SIN CARNE LENTEJAS CON VERDURAS ESCALOPE VIENES VEGANO CON TOMATE Y VERDURAS FRUTA DEL TIEMPO, LECHE Y PAN	H.C. (G)	ARROZ CON MAGRO TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA DE TOMATE POSTRE LÁCTEO Y PAN	H.C. (G)	CREMA REINA DE CALABAZA MERLUZA EMPANADA CON PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO, LECHE Y PAN	H.C. (G)	MACARRONES CON TOMATE SALCHICHAS DE PAVO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO Y PAN	H.C. (G)	POTAJE DE CUARESMA BACALAO ENCEBOLLADO CON ENSALADA DE LECHUGA POSTRE LÁCTEO Y PAN
90,7		10,9		91,5		86,0		69,1	
PROT. (G)		PROT. (G)		PROT. (G)		PROT. (G)		PROT. (G)	
29,2		24,7		20,1		31,7		50,5	
LIP. (G)		LIP. (G)		LIP. (G)		LIP. (G)		LIP. (G)	
25,9		25,8		34,3		22,4		21,2	
E (KCAL)		E (KCAL)		E (KCAL)		E (KCAL)		E (KCAL)	
719,0		780,0		777,0		704,0		704,0	
	Lentils stewed with vegetables Escalope vienes vegan with tomato and vegetables Fruil, milk and bread Cena: Lenguado al horno con patatas al vapor		Rice of magro Omelete with salad of tomato Dairy desset and bread Cena: Ragu de pavo con guisantes		Pumpkin cram Breaded hake with potatoes Fruil, milk and bread Cena: Ternera asada a la jardinera		Macaroni with tomato Sausage of turkey with salad of lettuce Fruil and bread Cena: Huevos plancha con verdura		Potaje cuaresma Cod encebollado with salad of lettuce Dairy desset and bread Cena: base de brocoli con alun