

Menú adaptado, elaborado sin leche ni productos que lo contengan, incluida la lactosa.

Al final del menú diario se muestra la información de alérgenos.

GPT

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 3</p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada.</p> <p>2º. Cinta de lomo asada en su jugo con patatas al vapor.</p> <p>3º. Gelatina / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. - // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:61g, Azucares:25g Gras:16g, G.Sat.:7g Prot:21g, Fibra:6g Sal:3g, KCal:479</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Lentejas estofadas con zanahoria ecológica.</p> <p>2º. Filete de fogonero con rebozado casero y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Gluten, Pescado // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:72g, Azucares:24g Gras:12g, G.Sat.:3g Prot:33g, Fibra:10g Sal:3g, KCal:536</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Sopa de pescado con fideos.</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha y judías verdes salteadas con tomate.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos, Gluten, Huevo(T) 2º. - // G. - 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:53g, Azucares:23g Gras:8g, G.Sat.:3g Prot:33g, Fibra:8g Sal:3g, KCal:424</p>	<p>Día 6</p> <p>Día 7</p> <h1>FESTIVO</h1>	
<p>Día 10</p> <p>1º. Sopa de cocido con lluvia.</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con tomate, champiñón y patatas dado.</p> <p>3º. Yogur de soja / Pan.</p> <p>1º. Apio, Gluten, Huevo(T) 2º. Gluten, Sulfitos // G. Sulfitos 3º. Soja / Gluten</p> <p>H.Carb:86g, Azucares:23g Gras:29g, G.Sat.:7g Prot:22g, Fibra:9g Sal:4g, KCal:681</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Arroz con pollo y pimiento verde ecológico.</p> <p>2º. Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. - 2º. Pescado // G. Sulfitos, Apio 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:115g, Azucares:26g Gras:27g, G.Sat.:7g Prot:21g, Fibra:7g Sal:2g, KCal:797</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Judías huertanas.</p> <p>2º. Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Huevo // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:74g, Azucares:23g Gras:15g, G.Sat.:4g Prot:21g, Fibra:23g Sal:4g, KCal:512</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Crema de zanahoria natural.</p> <p>2º. Filete de lomo a la plancha con patatas panadera.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. - // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:60g, Azucares:26g Gras:20g, G.Sat.:6g Prot:23g, Fibra:8g Sal:2g, KCal:516</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Espaguetis con jamón y tomate.</p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno y ensalada campestre con tomate, zanahoria y pepino.</p> <p>3º. Fruta / Pan integral.</p> <p>1º. Soja, Gluten, Huevo(T) 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:89g, Azucares:29g Gras:19g, G.Sat.:5g Prot:32g, Fibra:9g Sal:3g, KCal:663</p>
<p>Día 17</p> <p>1º. Crema de espinacas con cebolla ecológica.</p> <p>2º. Muslo de pollo asado al horno y ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y maíz.</p> <p>3º. Gelatina / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. - // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:49g, Azucares:24g Gras:15g, G.Sat.:7g Prot:45g, Fibra:4g Sal:2g, KCal:517</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Olla de legumbres.</p> <p>2º. Bacalao al horno con tomate y carlotas al vapor.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Gluten, Sulfitos 2º. Pescado // G. - 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:72g, Azucares:26g Gras:15g, G.Sat.:4g Prot:36g, Fibra:14g Sal:3g, KCal:571</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Espirales con chorizo y tomate.</p> <p>2º. Tortilla de patata y ensalada mézclum con tomate, zanahoria y apio.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Gluten, Huevo(T), Soja 2º. Huevo // G. Sulfitos, Apio 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:100g, Azucares:28g Gras:31g, G.Sat.:7g Prot:24g, Fibra:10g Sal:4g, KCal:789</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Arroz de verduras.</p> <p>2º. Filete de merluza al vapor con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. - 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:97g, Azucares:23g Gras:20g, G.Sat.:4g Prot:25g, Fibra:6g Sal:1g, KCal:679</p>	<p>Día 21</p> <p>MENÚ ESPECIAL NAVIDEÑO</p> <p>1º. Caldo Navideño con relleno y fideos.</p> <p>2º. Pizza COES de jamón y tomate S/Queso con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz.</p> <p>3º. Dulces y refrescos.</p> <p>1º. Apio, Gluten, Huevo(T), Sulfitos 2º. Gluten // G. Sulfitos 3º. -</p> <p>H.Carb:104g, Azucares:33g Gras:25g, G.Sat.:11g Prot:23g, Fibra:7g Sal:3g, KCal:730</p>



FELICES FIESTAS



NUESTROS MEJORES DESEOS
PARA EL 2019