



MENÚ ENERO 2018 HUEVO

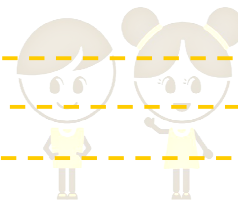
Menú adaptado, elaborado sin huevo ni productos a base de huevo.

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

GPT

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
-------	--------	-----------	--------	---------

Escribe aquí tu lista de propósitos para el 2018:



<p>Día 8</p> <p>1º. Espirales con atún y tomate.</p> <p>2º. Lomo adobado al horno con ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y pepino.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Soja, Pescado 2º. Leche, Sulfitos(T), Soja // G. Sulfitos 3º. Leche // Gluten</p> <p>H.Carb:89g, Azucares:26g Gras:22g, G.Sat.:6g Prot:27g, Fibra:5g Sal:2g, KCal:677</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Lentejas estofadas con zanahoria.</p> <p>2º. Ventresca de merluza con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Gluten, Sulfitos 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. - // Gluten</p> <p>H.Carb:60g, Azucares:25g Gras:24g, G.Sat.:6g Prot:29g, Fibra:9g Sal:2g, KCal:574</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Sopa de cocido con relleno y fideos.</p> <p>2º. Pavo a la plancha y ensalada campestre con tomate, zanahoria y aceitunas.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Apio, Sulfitos 2º. Soja // G. Sulfitos 3º. - // Gluten</p> <p>H.Carb:77g, Azucares:25g Gras:24g, G.Sat.:6g Prot:20g, Fibra:10g Sal:3g, KCal:599</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada.</p> <p>2º. Pollo estofado con macarrones al orégano.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. Sulfitos, Gluten // G. Soja 3º. - // Gluten</p> <p>H.Carb:81g, Azucares:29g Gras:16g, G.Sat.:5g Prot:31g, Fibra:9g Sal:3g, KCal:603</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Arroz con pimienta, judías verdes y guisantes.</p> <p>2º. Fogonero al horno con tomate y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio.</p> <p>3º. Fruta / Pan integral.</p> <p>1º. - 2º. Pescado // G. Sulfitos, Apio 3º. - // Gluten</p> <p>H.Carb:97g, Azucares:24g Gras:11g, G.Sat.:3g Prot:27g, Fibra:7g Sal:2g, KCal:601</p>
<p>Día 15</p> <p>1º. Crema de calabaza natural.</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con patatas dado.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. Gluten, Sulfitos 3º. Leche // Gluten</p> <p>H.Carb:87g, Azucares:25g Gras:33g, G.Sat.:8g Prot:22g, Fibra:11g Sal:4g, KCal:722</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y bacon.</p> <p>2º. Filete de merluza al vapor con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Soja 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. - // Gluten</p> <p>H.Carb:116g, Azucares:27g, Gras:17g, G.Sat.:5g Prot:32g, Fibra:6g, Sal:3g, KCal:759</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Macarrones con champiñón, calabacín y tomate.</p> <p>2º. Lomo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Soja 2º. - // G. Sulfitos 3º. - // Gluten</p> <p>H.Carb:89g, Azucares:30g, Gras:19g, G.Sat.:6g Prot:29g, Fibra:8g, Sal:2g, KCal:657</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Judías huertanas.</p> <p>2º. Filete de marrajo con empanado casero y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Gluten, Sulfitos 2º. Pescado, Gluten, Crustáceo(T), Molusco(T) // G. Sulfitos, Apio 3º. - // Gluten</p> <p>H.Carb:70g, Azucares:25g, Gras:15g, G.Sat.:7g Prot:35g, Fibra:16g, Sal:2g, KCal:555</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Caldo casero con garbanzos y fideos.</p> <p>2º. Ternera guisada con patatas y carlotita al vapor.</p> <p>3º. Fruta / Pan integral.</p> <p>1º. Apio 2º. Soja, Gluten // G. Sulfitos 3º. - // Gluten</p> <p>H.Carb:68g, Azucares:28g, Gras:15g, G.Sat.:4g Prot:27g, Fibra:10g, Sal:4g, KCal:520</p>
<p>Día 22</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado.</p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno con ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y aceitunas.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Soja, Sulfitos, Apio, Leche, Soja 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. Leche // Gluten</p> <p>H.Carb:84g, Azucares:25g Gras:25g, G.Sat.:7g Prot:33g, Fibra:5g Sal:3g, KCal:706</p>	<p>Día 23</p> <p>1º. Sopa de pescado con fideos.</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos 2º. - // G. Sulfitos, Apio 3º. - // Gluten</p> <p>H.Carb:69g, Azucares:28g Gras:14g, G.Sat.:7g Prot:29g, Fibra:10g Sal:2g, KCal:534</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Olla de legumbres.</p> <p>2º. Pavo adobado al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Soja // G. Sulfitos 3º. - // Gluten</p> <p>H.Carb:60g, Azucares:25g, Gras:24g, G.Sat.:6g Prot:28g, Fibra:9g Sal:2g, KCal:574</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Crema de calabacín natural con picatostes.</p> <p>2º. Magro con tomate, carlota y champiñón.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. - 3º. - // Gluten</p> <p>H.Carb:61g, Azucares:29g Gras:26g, G.Sat.:12g Prot:24g, Fibra:10g Sal:3g, KCal:577</p>	<p>Día 26 JORNADA GASTRONOMICA PORTUGUESA</p> <p>1º. Arroz caldoso portugués.</p> <p>2º. Bacalao encebollado con patata panadera.</p> <p>3º. Postre especial / Pan int.</p> <p>1º. Gluten, Sulfitos 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. Gluten // Gluten</p> <p>H.Carb:98g, Azucares:24g Gras:11g, G.Sat.:3g Prot:25g, Fibra:6g Sal:2g, KCal:600</p>
<p>Día 29</p> <p>1º. Fideuá a la campellera con atún y calamar.</p> <p>2º. Lomo adobado al horno con ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y apio.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfito 2º. Leche, Sulfitos(T), Soja // G. Sulfitos, Apio 3º. Leche // Gluten</p> <p>H.Carb:93g, Azucares:24g Gras:31g, G.Sat.:8g Prot:31g, Fibra:8g Sal:3g, KCal:780</p>	<p>Día 30</p> <p>1º. Puré de espinacas natural.</p> <p>2º. Muslo de pollo al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. - // G. Sulfitos 3º. - // Gluten</p> <p>H.Carb:54g, Azucares:26g Gras:13g, G.Sat.:5g Prot:42g, Fibra:8g Sal:2g, KCal:616</p>	<p>Día 31</p> <p>1º. Potaje de garbanzos.</p> <p>2º. Caella a taquitos con tomate y ensalada campestre con tomate, zanahoria y maíz.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) // G. Sulfitos 3º. - // Gluten</p> <p>H.Carb:69g, Azucares:28g Gras:13g, G.Sat.:6g Prot:29g, Fibra:9g Sal:2g, KCal:600</p>	<p>Quando sea mayor, quiero ser... ¡NIÑO!</p>	

Atención nutricional al comensal: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o las 24 horas en nutricionista@coessl.es

