



MENÚ MARZO 2024 - PRIVADO TRANSP- HUEVO

Menú adaptado, elaborado sin huevo ni productos que lo contengan.

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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				Día 1 1º. Olla de legumbres. 2º. Ventresca de merluza con ensalada de lechuga, tomate, maíz y apio. 3º. Fruta / Pan. 1º. Sulfitos, Gluten 2º. Pescado // Sulfitos, Apio 3º. // Gluten H.Carb:63g, Azucares:3g, Gras.:7g, G.Sat:1g, Prot:23g, Fibra:11g, Sal:0g, KCal:418
Día 4 1º. Sopa de pescado con fideos. 2º. Muslo de pollo a las finas hierbas con patatas a la brava 3º. Lácteo / Pan. E. Sulfitos 1º. Pescado, Crustáceo, Molusco(T) 2º. // Sulfitos 3º. Leche // Gluten H.Carb:43g, Azucares:9g, Gras.:19g, G.Sat:4g, Prot:53g, Fibra:3g, Sal:3g, KCal:563	Día 5 1º. Lentejas huertanas con espinacas. 2º. Merluza al vapor y ensalada campestre con tomate, zanahoria y lombarda. 3º. Fruta / Pan. 1º. Sulfitos, Gluten 2º. Pescado // Sulfitos 3º. // Gluten H.Carb:65g, Azucares:8g, Gras.:15g, G.Sat:2g, Prot:17g, Fibra:16g, Sal:2g, KCal:484	Día 6 1º. Crema de calabaza ecológica natural. 2º. Albóndigas estofadas con guisantes y carlotitas al tomillo. 3º. Fruta / Pan. E. Sulfitos 1º. Sulfitos 2º. Gluten, Sulfitos // - 3º. // Gluten H.Carb:122g, Azucares:2g, Gras.:17g, G.Sat:4g, Prot:26g, Fibra:19g, Sal:3g, KCal:782	Día 7 1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes. 2º. Lomo adobado con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. 3º. Fruta / Pan. 1º. Sulfitos, Gluten 2º. Soja, Leche (T) // Sulfitos 3º. // Gluten H.Carb:73g, Azucares:7g, Gras.:20g, G.Sat:3g, Prot:26g, Fibra:18g, Sal:1g, KCal:593	Día 8 1º. Pasta con verduras salteadas. 2º. Filete de merluza al horno con tomate y ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha 3º. Fruta / Pan. 1º. - 2º. Pescado // Sulfitos, Apio 3º. // Gluten H.Carb:36g, Azucares:3g, Gras.:19g, G.Sat:1g, Prot:23g, Fibra:13g, Sal:1g, KCal:403
Día 11 1º. Crema marinera con abadejo y calabacín ecológico. 2º. Hamburguesa al horno encbollada con ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y aceitunas 3º. Lácteo / Pan. 1º. Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Molusco(T) 2º. Sulfitos // Sulfitos 3º. Leche // Gluten H.Carb:48g, Azucares:2g, Gras.:7g, G.Sat:1g, Prot:29g, Fibra:20g, Sal:1g, KCal:384	Día 12 1º. Potaje de garbanzos 2º. Ventresca de merluza y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha. 3º. Fruta / Pan. 1º. Sulfitos, Gluten 2º. Pescado // Sulfitos 3º. // Gluten H.Carb:90g, Azucares:10g, Gras.:30g, G.Sat:5g, Prot:22g, Fibra:18g, Sal:3g, KCal:730	Día 13 1º. Sopa minestrone con fideos. 2º. Fogonero al horno con patatas al ajillo. 3º. Fruta / Pan. E. Sulfitos 1º. Apio, Sulfitos 2º. Pescado // Sulfitos 3º. // Gluten H.Carb:53g, Azucares:4g, Gras.:13g, G.Sat:2g, Prot:16g, Fibra:15g, Sal:1g, KCal:396	Día 14 1º. Fideuá campellera con calamar. 2º. Lomo adobado al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Fruta / Pan. 1º. Pescado, Crustáceo, Molusco 2º. Soja, Leche // Sulfitos, Apio 3º. // Gluten H.Carb:54g, Azucares:4g, Gras.:14g, G.Sat:5g, Prot:23g, Fibra:16g, Sal:1g, KCal:443	Día 15 1º. Ensalada primavera con queso y membrillo. 2º. Arroz a la cubana con tomate. 3º. Fruta / Pan. 1º. Sulfitos, Leche 2º. - 3º. // Gluten H.Carb:81g, Azucares:5g, Gras.:18g, G.Sat:1g, Prot:34g, Fibra:12g, Sal:1g, KCal:630
Día 18 1º. Arroz de verduras. 2º. Pavo al horno con ensalada de lechuga, zanahoria y pepino. 3º. Lácteo / Pan. 1º. - 2º. Soja, Leche // G. Sulfitos 3º. Leche // Gluten H.Carb:46g, Azucares:14g, Gras.:13g, G.Sat:2g, Prot:30g, Fibra:6g, Sal:3g, KCal:461	FESTIVO	Día 20 1º. Sopa de cocido con fideos. 2º. Cocido completo con garbanzos, verduras, magro y col. 3º. Fruta / Pan. E. Sulfitos 1º. Apio 2º. Sulfitos, Soja, Apio 3º. // Gluten H.Carb:79g, Azucares:7g, Gras.:28g, G.Sat:5g, Prot:23g, Fibra:19g, Sal:2g, KCal:682	Día 21 1º. Judías huertanas con cebolla ecológica. 2º. Ventresca de merluza al limón con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio 3º. Fruta / Pan. 1º. Sulfitos, Gluten 2º. Pescado, Crustáceo, Molusco(T) // Sulfitos, Apio 3º. // Gluten H.Carb:101g, Azucares:5g, Gras.:22g, G.Sat:3g, Prot:27g, Fibra:22g, Sal:1g, KCal:724	Día 22 1º. Ensalada mézclum con zanahoria, apio y remolacha. 2º. Macarrones con atún y tomate. 3º. Fruta / Pan. 1º. Sulfitos, Apio 2º. Pescado 3º. // Gluten H.Carb:82g, Azucares:29g, Gras.:40g, G.Sat:15g, Prot:19g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:777
Día 25 1º. Lentejas a la castellana. 2º. Filete de merluza al vapor con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas. 3º. Lácteo / Pan. 1º. Sulfitos, Gluten 2º. Pescado // Sulfitos 3º. Leche // Gluten H.Carb:79g, Azucares:23g, Gras.:22g, G.Sat:5g, Prot:30g, Fibra:1g, Sal:2g, KCal:640	Día 26 1º. Crema de espinacas natural. 2º. Pavo al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso fresco. 3º. Fruta / Pan. E. Sulfitos 1º. Sulfitos 2º. Soja, Leche // Sulfitos, Leche 3º. // Gluten H.Carb:45g, Azucares:3g, Gras.:11g, G.Sat:3g, Prot:12g, Fibra:15g, Sal:3g, KCal:363	Día 27 1º. Sopa de ajo con fideos. 2º. Pechuga de pollo empanada con zarangollo. 3º. Fruta / Pan. E. Sulfitos 1º. Apio // Sulfitos 3º. // Gluten H.Carb:91g, Azucares:2g, Gras.:27g, G.Sat:3g, Prot:14g, Fibra:15g, Sal:2g, KCal:666	FESTIVO	

Los viernes se servirá Pan con salvado

Existe un Menú Declaración de Alérgenos a disposición del comensal con el fin de informar sobre la posible presencia o trazas de sustancias recogidas en el Reglamento (UE) N°1169/2011 Anexo II, que podrá consultar en su centro.

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 informa@coess.es