MAYO 2024 — ÁNGEL GONZÁLEZ — MENU SIN HUEVO NI FRUTOS SECOS (LF)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		FESTIVOS		
671 Kcal 21,2g Prot 32,1g Lip 76g Hc	595 Kcal 21,6g Prot 23,7g Lip 76,4g Hc	372 Kcal 19,3g Prot 27,6g Lip 11,2g Hc	517 Kcal 24,7g Prot 17g Lip 68,9g Hc	438 Kcal 21,8g Prot 14,5g Lip 54,6g Hc
ARROZ CON VERDURAS CINTA DE LOMO AL HORNO CON CALABACIN FRUTA	BROCOLI REHOGADO AL AJILLO FILETE DE MERLUZA EMPANADA (2,4,14) CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA	SPAGHETTIS (SIN GLUTEN NI HUEVO) A LA CARBONARA CON BACON (1,6) SALCHICHAS DE PAVO (6) CON LECHUGA Y MAÍZ NATILLAS CASERAS (7)	SOPA DE FIDEOS (SIN GLUTEN NI HUEVO) COCIDO COMPLETO (garbanzos, zanahoria, patata, chorizo, morcillo de terne (6) FRUTA	JUDÍAS VERDES REHOGADAS ZARZUELA DE PESCADO (2,4,14) FRUTA **Pan integral (1,6,11)**
444 Kcal 21,6g Prot 15,1g Lip 55,2g Hc	552 Kcal 30,2g Prot 18,9g Lip 66,5g Hc	547 Kcal 24,1g Prot 22,9g Lip 65,6g Hc	660 Kcal 26,6g Prot 42,1g Lip 38g Hc	700 Kcal 33,2g Prot 33,8g Lip 64,2g Hc
CREMA DE BONIATO LOMO DE SAJONIA CON ZANAHORIA Y PATATAS DADO FRUTA	MACARRONES (SIN GLUTEN NI HUEVO) A LA BOLOGNESA CABALLA (2,4,14) CON LECHUGA Y MANZANA FRUTA	JUDÍAS PINTAS ESTOFADAS CON ALCACHOFAS (6) JAMONCITOS DE POLLO AL CHILINDRÓN CON CHAMPIÑÓN YOGUR (7)	TOSTA MIXTA ALÉRGICOS (6) FILETE DE MERLUZA REBOZADA CASERA (ALERGICOS) (2,4,14) CON CALABAZA DADO FRUTA	**JORNADA SIN GLUTEN** LENTEJAS RIOJANAS CON CHORIZO (6,6) FILETES RUSOS CASEROS DE TERNERA (11) CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA ***Pan sin gluten***
730 Kcal 25,3g Prot 36,7g Lip 75,4g Hc	534 Kcal 19,8g Prot 30,4g Lip 43,1g Hc	278 Kcal 4,5g Prot 13,7g Lip 36,9g Hc	499 Kcal 24,1g Prot 15,1g Lip 69,1g Hc	722 Kcal 27g Prot 20,6g Lip 93,4g Hc
CREMA DE ZANAHORIAS MAZA DE CERDO ASADA CON SALSA DE MANZANA **CON ARROZ INTEGRAL** FRUTA	FIDEUÁ (ALÉRGICOS) CON SALTEADO DE VERDURAS FILETE DE MERLUZA REBOZADA CASERA (ALERGICOS) (2,4,14) CON CREMA DE PATATA Y REMOLACHA (12) FRUTA	COLIFLOR REHOGADA POLLO A LA PLANCHA CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA	SOPA DE COCIDO (SIN GLUTEN NI HUEVO) COCIDO COMPLETO (garbanzos, zanahoria, patata, chorizo, morcillo de terne (6) FRUTA	***JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA*** PAELLA VALENCIANA (2,4,12,14) ESGARRAET DE MERLUZA (2,4,14) BIZCOCHO CASERO ALÉRGICOS (6) **Pan integral (1,6,11)**
700 Kcal 22,6g Prot 33,5g Lip 76,2g Hc	616 Kcal 20,4g Prot 31,8g Lip 64,1g Hc	419 Kcal 25,7g Prot 22,3g Lip 30,4g Hc	631 Kcal 29,2g Prot 16,6g Lip 92,4g Hc	549 Kcal 26g Prot 29,3g Lip 46,4g Hc
VICHYSSOISE CON PICATOSTES (7,1) FILETES RUSOS CASEROS DE TERNERA (11) CON PATATAS DADO FRUTA	ARROZ CON PISTO CASERO SALCHICHAS DE PAVO (6) CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA	ESPIRALES (SIN GLUTEN NI HUEVO) AL AJILLO MERLUZA EN SALSA DE LIMÓN (1,2,4,14) CON GUISANTES YOGUR (7)	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS (6) LACON A LA GALLEGA CON PURÉ DE PATATA (12) FRUTA	PATATAS A LA RIOJANA CON CHORIZO (6) SARDINILLAS (2,4,14) CON ZANAHORIA DADO FRUTA **Pan integral (1,6,11)**

Comaibel

Leyenda alérgenos
1 Gluten
2 Crustáceos
3 Huevos
4 Pescado
5 Cacahuetes
6 Soja
7 Lácteos
8 Frutos cascara
9 Apio
10 Mostaza
11 Sésamo
12 Sulfitos
13 Altramuces
14 Moluscos

**Si desea recibir más información sobre los alérgenos y el menú pueden contactar con COMAIBEL S.L en el e-mail dietista@comaibel.com*

**Los valores Nutricionales corresponden al rango de edad 7 – 9 años.*

**Todos los menús irán acompañados de su ración de pan*

Elaboración propia de los platos