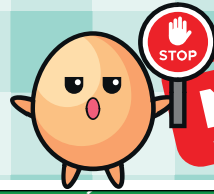




MENU

ABRIL



NO HUEVO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1</p> <p>SOPA DE FIDEOS SIN HUEVO CON VERDURAS (cebolla, calabaza, judías verdes) PV C POLLO ESTOFADO YOGUR KCAL: 409 PR: 32 HC: 35 GR: 11</p>	<p>2</p> <p>DÍA PROTEÍNA VEGETAL</p> <p>GUIISO DE GARBANZOS (pimiento rojo y verde, tomate) LV A CON ARROZ FRUTA DE TEMPORADA KCAL: 454 PR: 20 HC: 89 GR: 3</p>	<p>3</p> <p>COLIFLOR CON PATATA V C PAVO AL HORNO CON SALSA DE MANZANA FRUTA DE TEMPORADA KCAL: 428 PR: 30 HC: 57 GR: 9</p>	<p>4</p> <p>PASTA SIN HUEVO CON VERDURAS PV (pimiento rojo, verde, calabacín) C POLLO PLANCHA CON QUESO FRUTA DE TEMPORADA KCAL: 477 PR: 28 HC: 78 GR: 6</p>
<p>7</p> <p>DÍA PROTEÍNA VEGETAL</p> <p>JUDÍAS VERDES CON PATATA V P MERLUZA EN SALSA VERDE FRUTA DE TEMPORADA KCAL: 397 PR: 30 HC: 61 GR: 4</p>	<p>8</p> <p>PURÉ DE CALABAZA (puerro, patatas, calabaza) V C FILETE DE POLLO AL HORNO CON CHAMPIÑÓN YOGUR KCAL: 435 PR: 29 HC: 57 GR: 11</p>	<p>9</p> <p>DÍA PROTEÍNA VEGETAL</p> <p>ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS LV A Y TRIGO TIERNO (zanahoria, cebolla, pimiento, patatas) FRUTA DE TEMPORADA KCAL: 531 PR: 31 HC: 97 GR: 3</p>	<p>10</p> <p>SOPA DE VERDURAS (fideos SIN HUEVO, calabacín, tomate, pimiento, puerro, cebolla) V C CINTA LOMO AL HORNO EN SALSA DE ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA KCAL: 415 PR: 26 HC: 37 GR: 9</p>	<p>11</p> <p>LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS LV C FILETE PAVO con ENSALADA DE TOMATE FRUTA DE TEMPORADA KCAL: 456 PR: 19 HC: 71 GR: 10</p>
<h2>VACACIONES SEMANA SANTA</h2>				
<p>21</p> <p>DÍA PROTEÍNA VEGETAL</p> <p>LENTEJAS ESTOFADAS LV A CON VERDURAS Y QUINOA ENSALADA (tomate y manzana) FRUTA DE TEMPORADA KCAL: 477 PR: 26 HC: 82 GR: 6</p>	<p>22</p> <p>FIDEOS (sin huevo) CON VERDURAS V P (calabacín, judías verdes, cebolla) MERLUZA AL HORNO CON SALSA DE PUERROS FRUTA DE TEMPORADA KCAL: 424 PR: 35 HC: 57 GR: 3</p>	<p>23</p> <p>COCIDO COMPLETO: sopa de fideos (SIN HUEVO), garbanzos, pollo, ternera, zanahoria, patata, repollo PL VC YOGUR KCAL: 424 PR: 28 HC: 68 GR: 9</p>	<p>24</p> <p>PURÉ CALABACÍN (patata, puerro, zanahoria) V C TERNERA CON VERDURAS (zanahoria, cebolla, guisantes) FRUTA DE TEMPORADA KCAL: 412 PR: 24 HC: 53 GR: 12</p>	<p>25</p> <p>MENESTRA DE VERDURAS (judías verdes, guisantes, zanahoria) V C FILETE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA KCAL: 478 PR: 21 HC: 59 GR: 10</p>
<p>28</p> <p>PURÉ DE CALABAZA con daditos de pan V P MERLUZA AL HORNO CON GUARNICIÓN PATATA Y VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA KCAL: 385 PR: 24 HC: 65 GR: 4</p>	<p>29</p> <p>VERDURAS TRICOLOR (judías verdes, zanahoria, patata) V C POLLO ASADO + ENSALADA (tomate y maíz) YOGUR KCAL: 418 PR: 27 HC: 34 GR: 10</p>	<p>30</p> <p>DÍA PROTEÍNA VEGETAL</p> <p>JUDÍAS PINTAS CON VERDURAS LV A Y QUINOA + ENSALADA (maíz y tomate) FRUTA DE TEMPORADA KCAL: 465 PR: 20 HC: 79 GR: 4</p>		

L=LEGUMBRES V=VERDURAS A=ARROZ P=PASTA H=HUEVO P=PESCADO C=CARNE

COMIDA	CENA	COMIDA	CENA	COMIDA	CENA	COMIDA	CENA
P/A + C	V + P	V + C	P/A + P	L + C	V + P	L + V	P/A + V
P/A + P	V + H	V + P	P/A + H	L + P	V + H		
P/A + H	V + C	V + H	P/A + C	L + H	V + C		

FRUTAS Y VERDURAS ABRIL:

Chirimoya, plátano, kiwi, manzana, fresa, mandarina, naranja, aguacate, fresa y fresón.

Espinaca, endivia, puerro, espárrago, zanahoria, acelga, alcachofa, ajo, cebolla, remolacha, lechuga, repollo, brócoli, lombarda, coliflor, nabo, rúcula, calabaza, habas, guisante, escarola, romanesco, champiñón, setas.

En cumplimiento con el Reglamento EU 1169/2011, tenemos información disponible sobre alérgeno en Dirección. El yogurt siempre es natural, sin azúcar ni edulcorantes, saborizantes ni colorantes artificiales.

Menús calculados para un CDR (Cantidad Diaria Recomendada) de 1300-1400 kcal, basada en las cantidades medias necesarias para niños de 2-3 años. La comida aporta un 35-40% del CDR. Peso aprox 200 grs. Trabajamos conjuntamente con la Consultoría Biotech Alimentaria para ofrecerles la máxima calidad dietética y Seguridad Alimentaria. Cualquier duda contacte con: info@biotechalimentaria.com, o con dirección.

