

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE



MES: diciembre-25

MENÚ:

BASAL IN SITU CASTILLA Y LEÓN

1 ARROZ TRES DELICIAS ALBONDIGAS DE MERLUZA EN SALSA PAN INTEGRAL Y FRUTA VARIADA	2 SOPA DE COCIDO CON PASTA ECO INTEGRAL COCIDO COMPLETO PAN Y FRUTA VARIADA	3 MENESTRA DE VERDURAS TORTILLA FRANCESA DE YORK ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ PAN Y YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR O FRUTA	4 ALUBIAS ESTOFADAS CON VERDURAS ABADEJO A LA DONOSTIARRA PAN INTEGRAL Y FRUTA VARIADA	5 CREMA ECOLÓGICA DE ZAHANORIA PASTEL DE PATATA Y BOLOÑESA VEGANA PAN Y FRUTA VARIADA
8 NO LECTIVO	9 SOPA DE AVE TORTILLA DE PATATA ENSALADA DE LECHUGA PAN Y FRUTA VARIADA	10 MACARRONES AL AJILLO VEGGIE ALBÓNDIGAS CON TOMATE PAN Y YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR O FRUTA	11 PAELLA DE VERDURAS LOMO EN SALSA PAN INTEGRAL Y FRUTA VARIADA	12 SALTEADO DE GARBANZOS CON TOMATE Y HUEVO DURO MERLUZA AL HORNO PAN Y FRUTA VARIADA
15 CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA ANDALUZA PAN INTEGRAL Y FRUTA VARIADA	16 LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS REVUELTO DE QUESO Y CEBOLLA ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ PAN Y FRUTA VARIADA	17 ARROZ A LA NAPOLITANA ESTOFADO DE SOJA PAN Y YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR O FRUTA	18 SOPA DE COCIDO CON FIDEO INTEGRAL COCIDO COMPLETO PAN INTEGRAL Y FRUTA VARIADA	19 HAMBURGUESA COMPLETA CON PATATAS FRITAS PAN Y POSTRE ESPECIAL
22 NO LECTIVO	23 NO LECTIVO	24 NO LECTIVO	25 NO LECTIVO	26 NO LECTIVO
29 NO LECTIVO	30 NO LECTIVO	31		