

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Febrero 2023

COLEGIO: - Nombre del Colegio -

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Valoración |
|--|--|---|--|--|---|
| | | 1 Alubias pintas estofadas Tortilla francesa de queso con ensalada | 2 Crema de zanahoria con manzana Filete de merluza al horno con refrito de ajo y balsámico con ensalada Yogur y pan | 3 Arroz tres delicias Pollo a la barbacoa con patatas dado asadas con ajo y romero Fruta y pan | VE: 2454/587 GT: 26 GS: 3 HC: 76 AZ: 17 PROT: 28 SAL: 2 |
| 6 Sopa de lluvia Hamburguesa a la plancha con patatas panaderas Yogur y pan | 7 Espirales a la napolitana Medallón de salmón y calabaza al horno con pisto | 8 Garbanzos estofados Tortilla francesa con ensalada Fruta y pan | 9 Patatas estofadas Pollo asado con tomillo con ensalada | 10 Lentejas estofadas con verduras Albóndigas de calamar y merluza en salsa con dados de zanahorias y calabacín | VE: 2223/532 GT: 17 GS: 3 HC: 68 AZ: 10 PROT: 31 SAL: 1 |
| 13 Crema parmentier Albóndigas a la jardinera Yogur y pan | 14 Lentejas estofadas con verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan | 15 Espaguetis gratinados Revuelto de champiñones con ensalada Fruta y pan | 16 Sopa de cocido Cocido completo Fruta y pan | 17 Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria Filete de merluza al horno con vinagreta de citricos Fruta y pan | VE: 2718/650 GT: 15 GS: 5 HC: 97 AZ: 27 PROT: 37 SAL: 1 |
| 20 NO LECTIVO | 21 NO LECTIVO | 22 Macarrones a la napolitana Tortilla francesa de pavo con ensalada Fruta y pan | 23 Alubias estofadas con verduras Bacalao con pisto Fruta en almíbar y pan | 24 Crema de champiñones Pollo a la barbacoa con patata,cebolla y manzana | VE: 2862/685 GT: 31 GS: 3 HC: 83 AZ: 23 PROT: 35 SAL: 1 |
| 27 Crema de calabacín con queso Revuelto de jamón york con ensalada | 28 Garbanzos estofados Ventresca de merluza con ajo y perejil con patatas dado | | | | VE: 1723/412 GT: 17 GS: 2 HC: 42 AZ: 3 PROT: 23 SAL: 1 |