

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

BASAL CASTILLA Y LEÓN



MES: abril-25

MENÚ:

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

I. Nutricional

	1	2	3	4		
	Macarrones con salsa boloñesa Filete de abadejo en salsa verde Pan y Yogurt	Crema de verduras Pollo al chilindrón Pan y Fruta	Potaje de garbanzos Filete de merluza en salsa marinera Pan y Yogurt	Verdura tricolor Magro a la campesina Pan y Fruta	Kcal: 763,8 Prot: 38,0 HC: 86,9 Lip: 27,8	
7	Sopa minestrone Salmon con salsa pomodoro Pan y Fruta	8 Guiso de alubias Albóndigas de cerdo a la jardinera Pan y Yogurt	9 Menestra salteada Pavo guisado con verduras Pan y Fruta	10 Lentejas a la campesina Tortilla de patata con ensalada Pan y Yogurt	11 Arroz con tomate San jacob con ensalada Pan y Fruta	Kcal: 763,9 Prot: 32,8 HC: 97,2 Lip: 25,6
14	14 Vacaciones	15	16	17	18	
21	21 Vacaciones	22	23	24	25	Kcal: 758,0 Prot: 35,5 HC: 91,8 Lip: 26,0
28	28 Crema de zanahoria Pollo en salsa de champiñones Pan y Fruta	29 Sopa maravilla con verduras Salmon con salsa pomodoro Pan y Yogurt	30 Lentejas a la jardinera Tortilla de chorizo con ensalada Pan y Fruta			Kcal: 762,3 Prot: 38,9 HC: 94,5 Lip: 24,3

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES