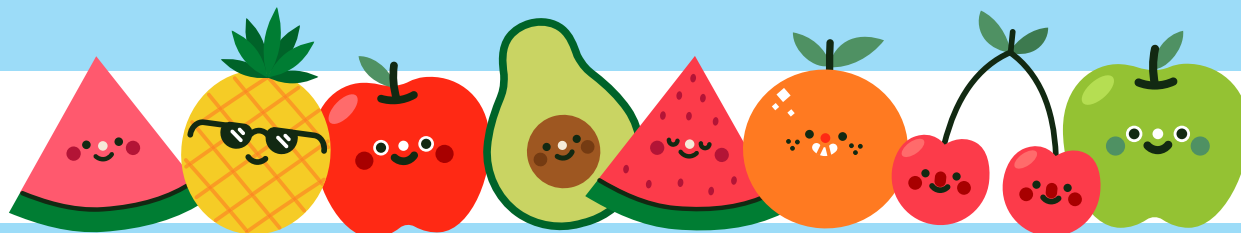




Menú Septiembre 2022 INFANTIL








MENÚ	lunes 12	martes 13	miércoles 14	jueves 15	viernes 16																																																																																
 1º PLATO	SOPA DE COCIDO	LONCHA DE YORK	LENTEJAS CON VERDURAS	ENTREMÉS PAVO Y QUESO	CREMA DE GARBANZOS Y VERDURA																																																																																
 2º PLATO	PECHUGA DE POLLO REBOZADO NATURAL	ESPAGUETI NAPOLITANA	LOMO A LA PLANCHA	ARROZ CON TOMATE Y HUEVO	HALIBUT A LA ANDALUZA																																																																																
 ENSALADA	MIX DE VEGETALES	ENSALADA DE LA HUERTA	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA DE COLOR	ENSALADA CON FRUTA																																																																																
 POSTRE	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y HELADO																																																																																
 VALOR NUTRICIONAL	<table border="1"> <tr> <td>Kcal</td><td>Pt (g)</td><td>Hc (g)</td><td>Lip (g)</td> </tr> <tr> <td>554</td><td>27</td><td>67</td><td>21</td> </tr> <tr> <td>Kj</td><td>sal (g)</td><td>Azúcar (g)</td><td>Sat (g)</td> </tr> <tr> <td>2317</td><td>1,5</td><td>16</td><td>4</td> </tr> </table>	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	554	27	67	21	Kj	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)	2317	1,5	16	4	<table border="1"> <tr> <td>Kcal</td><td>Pt (g)</td><td>Hc (g)</td><td>Lip (g)</td> </tr> <tr> <td>526</td><td>18</td><td>81</td><td>15</td> </tr> <tr> <td>Kj</td><td>sal (g)</td><td>Azúcar (g)</td><td>Sat (g)</td> </tr> <tr> <td>2200</td><td>2,1</td><td>19</td><td>3</td> </tr> </table>	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	526	18	81	15	Kj	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)	2200	2,1	19	3	<table border="1"> <tr> <td>Kcal</td><td>Pt (g)</td><td>Hc (g)</td><td>Lip (g)</td> </tr> <tr> <td>537</td><td>30</td><td>69</td><td>18</td> </tr> <tr> <td>Kj</td><td>sal (g)</td><td>Azúcar (g)</td><td>Sat (g)</td> </tr> <tr> <td>2246</td><td>1,8</td><td>19</td><td>4</td> </tr> </table>	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	537	30	69	18	Kj	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)	2246	1,8	19	4	<table border="1"> <tr> <td>Kcal</td><td>Pt (g)</td><td>Hc (g)</td><td>Lip (g)</td> </tr> <tr> <td>544</td><td>19</td><td>76</td><td>18</td> </tr> <tr> <td>Kj</td><td>sal (g)</td><td>Azúcar (g)</td><td>Sat (g)</td> </tr> <tr> <td>2275</td><td>1,7</td><td>17</td><td>6</td> </tr> </table>	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	544	19	76	18	Kj	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)	2275	1,7	17	6	<table border="1"> <tr> <td>Kcal</td><td>Pt (g)</td><td>Hc (g)</td><td>Lip (g)</td> </tr> <tr> <td>521</td><td>26</td><td>58</td><td>18</td> </tr> <tr> <td>Kj</td><td>sal (g)</td><td>Azúcar (g)</td><td>Sat (g)</td> </tr> <tr> <td>2179</td><td>1,9</td><td>20</td><td>4</td> </tr> </table>	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	521	26	58	18	Kj	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)	2179	1,9	20	4
Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)																																																																																		
554	27	67	21																																																																																		
Kj	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)																																																																																		
2317	1,5	16	4																																																																																		
Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)																																																																																		
526	18	81	15																																																																																		
Kj	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)																																																																																		
2200	2,1	19	3																																																																																		
Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)																																																																																		
537	30	69	18																																																																																		
Kj	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)																																																																																		
2246	1,8	19	4																																																																																		
Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)																																																																																		
544	19	76	18																																																																																		
Kj	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)																																																																																		
2275	1,7	17	6																																																																																		
Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)																																																																																		
521	26	58	18																																																																																		
Kj	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)																																																																																		
2179	1,9	20	4																																																																																		
 PROPUESTA DE CENA	FILETE DE DORADA AL HORNO SOBRE UNA BASE DE CEBOLLA, PATATA Y JUDÍA VERDE REDONDA. FRUTA	HERVIDO VALENCIANO. TORTILLA FRANCESA. FRUTA	CREMA DE COLIFLOR, ZANAHORIA Y PUERRO. LOMO DE SALMÓN A LA NARANJA. FRUTA	COGOLLO DE ALCACHOFA AL VAPOR CON MEDALLONES DE CONEJO. FRUTA	ENSALADA DE DADOS DE TOMATE. TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA. FRUTA																																																																																

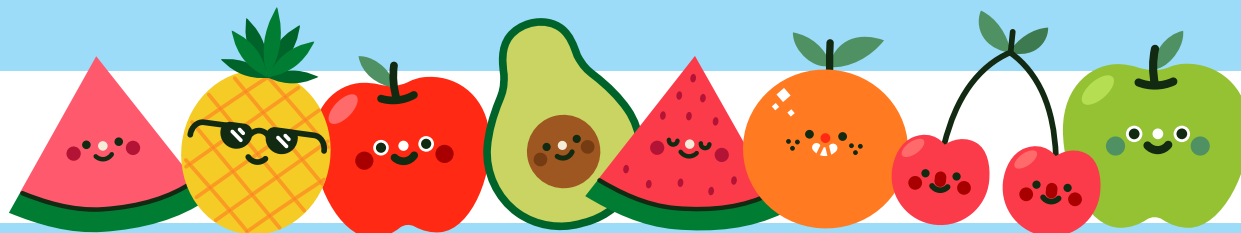




Menú Septiembre 2022 INFANTIL



MENÚ	lunes 19	martes 20	miércoles 21	jueves 22	viernes 23															
 1º PLATO	SOPA DE AVE	MACARRONES CON VERDURAS	LENTEJAS CON VERDURAS	PAN CON TOMATE Y QUESO	CREMA DE OLLETA															
 2º PLATO	BURGER DE TERNERA CON CHAMPIÑONES Y PATATAS FRITAS	TROCITOS DE PECHUGA DE POLLO	DORÉ AL HORNO CON RODAJAS DE CALABACIN	FIDEUA CON RAPE Y CALAMAR	TORTILLA DE ATÚN CON TOMATE CASSÉ															
 ENSALADA	MIX DE VEGETALES	ENSALADA DE LA HUERTA	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA DE COLOR	ENSALADA CON FRUTA															
 POSTRE	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y HELADO															
 VALOR NUTRICIONAL	Kcal 511	Pt (g) 21	Hc (g) 61	Lip (g) 22	Kcal 514	Pt (g) 23	Hc (g) 69	Lip (g) 16	Kcal 572	Pt (g) 27	Hc (g) 72	Lip (g) 15	Kcal 546	Pt (g) 26	Hc (g) 61	Lip (g) 21	Kcal 526	Pt (g) 25	Hc (g) 51	Lip (g) 22
	KJ 2137	sal (g) 2,1	Azúcar (g) 20	Sat (g) 5	KJ 2149	sal (g) 1,3	Azúcar (g) 15	Sat (g) 2	KJ 2392	sal (g) 2,1	Azúcar (g) 18	Sat (g) 3	KJ 2283	sal (g) 1,9	Azúcar (g) 9	Sat (g) 6	KJ 2200	sal (g) 2,1	Azúcar (g) 21	Sat (g) 5
 PROPUESTA DE CENA	TOSTA CON GUACAMOLE. FILETE DE PESCADILLA A LA PLANCHA. FRUTA	ENSALADA DE TOMATE Y RODAJAS DE ACEITUNA. TORTILLA DE CALABACIN Y BRÓCOLI. FRUTA	LOMO DE SALMÓN A LA PLANCHA CON ENSALADA. FRUTA	VICHYSOISE. MUSLO DE POLLO DESHUESADO A LA PLANCHA. FRUTA	HAMBURGUESA CASERA DE QUINOA Y VERDURITAS. ENSALADA. FRUTA															





Menú Septiembre 2022 INFANTIL



MENÚ	lunes 26	martes 27	miércoles 28	jueves 29	viernes 30																																																																																	
 1º PLATO	SOPA DE PESCADO	TIBURONES BOLOÑESA DE PAVO Y POLLO	OLLA DE GARBANZOS	ENTREMES YORK-QUESO	CREMA DE BRÓCOLI																																																																																	
 2º PLATO	ALBÓNDIGAS EN SALSAS CON GUISANTE Y PATATA		TORTILLA A LA FRANCESA	ARROZ TRES DELICIAS	LOMOS DE MERLUZA																																																																																	
 ENSALADA	MIX DE VEGETALES	ENSALADA DE LA HUERTA	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA DE COLOR	ENSALADA CON FRUTA																																																																																	
 POSTRE	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y HELADO																																																																																	
 VALOR NUTRICIONAL	<table border="1"> <tr> <td>Kcal</td><td>Pt (g)</td><td>Hc (g)</td><td>Lip (g)</td> <td>Kcal</td><td>Pt (g)</td><td>Hc (g)</td><td>Lip (g)</td> <td>Kcal</td><td>Pt (g)</td><td>Hc (g)</td><td>Lip (g)</td> <td>Kcal</td><td>Pt (g)</td><td>Hc (g)</td><td>Lip (g)</td> <td>Kcal</td><td>Pt (g)</td><td>Hc (g)</td><td>Lip (g)</td> </tr> <tr> <td>520</td><td>18</td><td>67</td><td>21</td> <td>533</td><td>17</td><td>81</td><td>16</td> <td>518</td><td>23</td><td>66</td><td>20</td> <td>523</td><td>14</td><td>81</td><td>16</td> <td>511</td><td>19</td><td>60</td><td>16</td> </tr> <tr> <td>KJ</td><td>sal (g)</td><td>Azúcar (g)</td><td>Sat (g)</td> <td>KJ</td><td>sal (g)</td><td>Azúcar (g)</td><td>Sat (g)</td> <td>KJ</td><td>sal (g)</td><td>Azúcar (g)</td><td>Sat (g)</td> <td>KJ</td><td>sal (g)</td><td>Azúcar (g)</td><td>Sat (g)</td> <td>KJ</td><td>sal (g)</td><td>Azúcar (g)</td><td>Sat (g)</td> </tr> <tr> <td>2174</td><td>2,3</td><td>22</td><td>6</td> <td>2229</td><td>1,7</td><td>18</td><td>3</td> <td>2166</td><td>1,4</td><td>20</td><td>5</td> <td>2187</td><td>1,8</td><td>17</td><td>5</td> <td>2137</td><td>1,7</td><td>25</td><td>3</td> </tr> </table>	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	520	18	67	21	533	17	81	16	518	23	66	20	523	14	81	16	511	19	60	16	KJ	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)	KJ	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)	KJ	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)	KJ	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)	KJ	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)	2174	2,3	22	6	2229	1,7	18	3	2166	1,4	20	5	2187	1,8	17	5	2137	1,7	25	3					
Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)	Kcal	Pt (g)	Hc (g)	Lip (g)																																																																			
520	18	67	21	533	17	81	16	518	23	66	20	523	14	81	16	511	19	60	16																																																																			
KJ	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)	KJ	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)	KJ	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)	KJ	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)	KJ	sal (g)	Azúcar (g)	Sat (g)																																																																			
2174	2,3	22	6	2229	1,7	18	3	2166	1,4	20	5	2187	1,8	17	5	2137	1,7	25	3																																																																			
 PROPUESTA DE CENA	JUDÍAS VERDES CON TOMATE. HUEVO A LA PLANCHA. FRUTA	GUISANTES SALTEADOS CON CEBOLLA. TOMATE Y CABALLA DESMIGADA. FRUTA	SOPA CON CALDO CASERO DE GALLINA Y FIDEO INTEGRAL. FILETE DE TRUCHA A LA PLANCHA. FRUTA	CREMA DE CALABAZA. TORTILLA DE BONIATO. FRUTA	WOK DE VERDURITAS AL GUSTO CON TAQUITOS DE PAVO Y MAÍZ. FRUTA																																																																																	

