

Mayo 2021

LBASAL: BASAL
INFANTIL / COMIDA / INFANTIL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<p>3 KCal. 763 H.C. 53 Lip. 51 P. 23</p> <p>PURE DE ALUBIAS CON CALABAZA Y BROCOLI ALBONDIGAS DE MERLUZA (4 x rac.) CON MAHONESA • Guarnición: ENSALADA CON MAIZ YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>4 KCal. 773 H.C. 98 Lip. 26 P. 41</p> <p>ARROZ AL HORNO (con garbanzos, magro de cerdo y morcilla) PECHUGA DE PAVO Y QUESO TIPO BURGOS • ENSALADA DE TOMATE YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>5 KCal. 707 H.C. 53 Lip. 45 P. 24</p> <p>SOPA DE ESTRELLAS VEGETAL CON HUEVO COCIDO ESCALOPE CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PIÑA CARAMELIZADA • Guarnición: ENSALADA CON ESPARRAGOS YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>6 KCal. 796 H.C. 88 Lip. 38 P. 26</p> <p>POTAJE DE GARBANZOS EN PURE HUEVOS CON BECHAMEL(3xrac.) • Guarnición: ENSALADA CON TOMATE Y LECHUGA YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>7 KCal. 667 H.C. 74 Lip. 27 P. 35</p> <p>ESPIRALES CON SOJA TEXTURIZADA (salsa de tomate, soja texturizada) MERLUZA REBOZADA MARINERA(guisantes, tomate, caldo pescado) • Guarnición: ENSALADA CON APIO YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>		
<p>10 KCal. 634 H.C. 62 Lip. 30 P. 27</p> <p>GUISADO PATATA, ZANAHORIA Y JUDIA EN PURE LOMO EMPANADO CASERO A LA CAZADORA (con bacon y champiñones) • Guarnición: ENSALADA CON MAIZ YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>11 KCal. 810 H.C. 117 Lip. 28 P. 30</p> <p>ARROZ A LA CUBANA (con tomate frito y huevo cocido) FIAMBRE DE PAVO 2 Y QUESO 1 • Guarnición: ENSALADA CON COL YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>12 KCal. 812 H.C. 50 Lip. 56 P. 30</p> <p>CREMA ALICIA CON ZANAHORIA ECOLÓGICA(guisantes, calabaza, zanahoria, cebol) ALBONDIGAS POLLO Y CERDO 4 x rac. EN SALSAS AFRICANA (cacahuete, tomate, cebolla) • Guarnición: ENSALADA CON ESPARRAGOS YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>13 KCal. 927 H.C. 101 Lip. 42 P. 38</p> <p>FIDEQUAY (FIDEUA DE POLLO) CROQUETAS DE BACALAO(3xrac.) • ENSALADA DE TOMATE YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>14 KCal. 672 H.C. 78 Lip. 29 P. 26</p> <p>LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL (lentejas, arroz, zanahoria, cebolla, tomate) TORTILLA DE PATATA (huevo con patata y cebolla) • Guarnición: ENSALADA CON APIO YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>		
<p>17 KCal. 648 H.C. 49 Lip. 28 P. 53</p> <p>HERVIDO VALENCIANO TURMIX MILANESA DE POLLO A LA PEPITORIA (cebolla, almendra, huevo, ajo, pan rallado) • Guarnición: ENSALADA CON MAIZ YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>18 KCal. 888 H.C. 93 Lip. 42 P. 40</p> <p>ESPIRALES CON TOMATE Y QUESO BACALAO EN SALSAS DE MANZANA ECOLÓGICA • Guarnición: ENSALADA CON COL YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>19 KCal. 766 H.C. 85 Lip. 35 P. 31</p> <p>ALUBIAS ESTOFADAS EN PURE HAMBURGUESA DE COLIFLOR Y QUESO • Guarnición: ENSALADA CON ESPARRAGOS YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>20 KCal. 849 H.C. 94 Lip. 40 P. 32</p> <p>PAELLA VALENCIANA (con pollo, judía verde, garrofón) MERLUZA AL HORNO CON ZANAHORIA • Guarnición: ENSALADA CON TOMATE Y LECHUGA YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>21 KCal. 672 H.C. 62 Lip. 38 P. 19</p> <p>CREMA CASTELLANA (legumbres con tomate y verduras) TORTILLA DE PATATAS Y CALABACIN • Guarnición: ENSALADA CON APIO YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>		
<p>24 KCal. 777 H.C. 54 Lip. 50 P. 29</p> <p>SOPA DE PESCADO ALBONDIGAS DE TERNERA 4 x rac. EN SALSAS RUBIA con cebolla, zanahoria y champiñón • Guarnición: ENSALADA CON MAIZ YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>25 KCal. 892 H.C. 87 Lip. 48 P. 32</p> <p>LAZOS BOSCAIOLA (con tomate, beicon, champiñón y cebolla) MERLUZA EN SALSAS VERDE • Guarnición: ENSALADA VARIADA (lechuga, tomate, zanahoria, col, maiz) YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>26 KCal. 568 H.C. 40 Lip. 38 P. 18</p> <p>PURÉ DE ZANAHORIA ECOLÓGICA CONTRAMUSLO DE POLLO EN SALSAS DE TOMATE (tomate, cebolla) • Guarnición: ENSALADA CON ESPARRAGOS YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>27 KCal. 788 H.C. 118 Lip. 26 P. 28</p> <p>ARROZ A LA CUBANA (con tomate frito y huevo cocido) JAMON YORK Y QUESITO • Guarnición: ENSALADA CON TOMATE Y LECHUGA YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>28 KCal. 722 H.C. 60 Lip. 42 P. 29</p> <p>LENTEJAS RIOJANA (cebolla, chorizo, tomate, zanahorias) NUGGETS DE BROCOLI (3xrac.) • Guarnición: ENSALADA CON APIO YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>		
<p>31 KCal. 861 H.C. 104 Lip. 36 P. 35</p> <p>ARROZ CON SECRETO CALABAZA ECOLÓGICA Y CHAMPIÑONES FIAMBRE DE PAVO 2 Y QUESO FRESCO 1 • ENSALADA DE TOMATE NATILLA /FRUTA PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>						

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú basal. (TRANSPORTADO: en los anafilácticos y celíacos los platos resaltados son la alternativa al menú celiaco)