



# MENÚ FEBRERO 2025 BASAL



<b>3</b>	683 Kcal. P.: 47 HC.:62 L.: 19	<b>4</b>	445 Kcal. P.: 15 HC.: 42 L.: 18	<b>5</b>	515 Kcal. P.: 21 HC.: 55 L.:19	<b>6</b>	510 Kcal. P.: 25 HC.:44 L.:17	<b>7</b>	618 Kcal. P.: 29 HC.: 42 L.: 23
ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y REMOLACHA GUIO DE CERDO <b>12</b> MERLUZA EN SALSA DE CHAMPIÑONES <b>4</b> FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y BROTES <b>6</b> GARBANZOS <b>ECOLÓGICOS</b> ESTOFADOS CON VERDURA <b>12</b> TORTILLA DE CALABACÍN <b>3</b> FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ACEITUNAS ARROZ DE COSTILLA CON VERDURA PALOMETA A LA VIZCAINA <b>4,12</b> FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y MAIZ CREMA DE VERDURAS <b>ECOÓGICAS</b> <b>12</b> HAMBURGUESA DE POLLO CON CAMA DE PATATA <b>12</b> FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA MACARRONES EN SALSA BOLOÑESA CASERA <b>1,3</b> POLLO AL AJILLO <b>12</b> LACTEO <b>7</b>	
<b>10</b>	520 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 27	<b>11</b>	637 Kcal. P.: 30 HC.:44 L.: 22	<b>12</b>	512 Kcal. P.: 15 HC.: 66 L.: 18	<b>13</b>	630 Kcal. P.: 43 HC.:44 L.: 18	<b>14</b>	456 Kcal. P.: 29 HC.:40 L.:18
ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y MAIZ CREMA DE VERDURAS <b>ECOLÓGICAS</b> <b>12</b> CABEZADA DE CERDO AL HORNO CON PATATAS PICONAS <b>12</b> FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y BROTES <b>6</b> ESPAGUETIS CON TOMATE Y QUESO <b>1,3,7</b> FILETE DE PALOMETA AL HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS <b>4</b> FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y ZANAHORIA ARROZ DE POLLO Y VERDURA TORTILLA DE PATATA <b>3</b> FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS GUISADO DE BACALAO <b>4,12</b> FILETE DE POLLO AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA		DIA DE SAN VALENTIN ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y REMOLACHA LENTEJAS <b>ECOLÓGICAS</b> ESTOFADAS CON VERDURAS <b>12</b> MERLUZA EN SALSA ANDALUZA <b>1,4</b> POSTRE ESPECIAL SAN VALENTIN <b>1,3,7</b>	
<b>17</b>	448 Kcal. P.: 29 HC.:35 L.: 16	<b>18</b>	577 Kcal. P.: 38 HC.: 36 L.: 24	<b>19</b>	420 Kcal. P.: 14 HC.: 44 L.: 10	<b>20</b>	488 Kcal. P.: 22 HC.: 46 L.: 14	<b>21</b>	677 Kcal. P.: 31 HC.: 47 L.: 35
ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS SOPA DE PESCADO CON FIDEOS <b>1,3,4</b> RUSTIDERA DE POLLO Y CAMA DE PATATA <b>12</b> FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA ESTOFADO DE POLLO CON PATATAS <b>12</b> PERCA EN SALSA DE TOMATE CASERA <b>4</b> FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y MAIZ ALUBIAS <b>ECOLÓGICAS</b> ESTOFADAS CON VERDURAS <b>12</b> TORTILLA DE ESPINACAS <b>3</b> FRUTA DEL TEMPORADA		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA MACARRONES <b>INTEGRALES</b> A LA BOLOÑESA <b>1,3</b> FILETE DE LOMO CERDO EN SALSA CON VERDURA FRUTA DEL TEMPORADA		ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y BROTES <b>6</b> ARROZ DE MAGRO CON VERDURA BACALAILLA AL LIMON CON SALSA MERY <b>4</b> LACTEO <b>7</b>	
<b>24</b>	465 Kcal. P.: 15 HC.: 52 L.: 13	<b>25</b>	453 Kcal. P.: 22 HC.: 60 L.: 10	<b>26</b>	485 Kcal. P.: 15 HC.: 47 L.: 12	<b>27</b>	683 Kcal. P.: 47 HC.:62 L.: 19	<b>28</b>	520 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 27
ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA LENTEJAS <b>ECOLÓGICAS</b> ESTOFADAS RIOJANA <b>12</b> TORTILLA FRANCESA <b>3</b> FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ACEITUNAS ARROZ DE VERDURA MERLUZA CON SAMFAINA <b>4</b> FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y MAIZ TALLARINES EN SALSA CASERA DE ATÚN <b>1,3,4</b> LOMO ADOBADO AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y REMOLACHA GUIO DE TERNERA <b>12</b> FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE CHAMPIÑONES <b>4</b> FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y BROTES <b>6</b> CREMA DE VERDURAS <b>ECOLÓGICAS</b> <b>12</b> ALBONDIGAS EN SALSA LACTEO <b>7</b>	

NOTA: Leyenda: Kcal.: KiloCalorías (Energía) / P: Proteínas/ H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados . Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN y la bebida será AGUA. DETRÁS DECLARACIÓN DE ALERGENOS (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) Y TRAZAS DE ALERGENOS (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)