



MENÚ FEBRERO 2025 - 170

GPT

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 3 Ensalada.</p> <p>1º. Sopa de pescado con letras.</p> <p>2º. Muslo de pollo en su jugo con carlotitas al tomillo.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p><i>H.Carb:43g, Azucares:9g, Gras.:19g, G.Sat:4g, Prot:53g, Fibra:3g, Sal:3g, KCal:563</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura a la plancha y pescado blanco.</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Lentejas a la castellana.</p> <p>2º. Croquetas de bacalao y ensalada campestre con tomate, zanahoria y apio.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>H.Carb:65g, Azucares:8g, Gras.:15g, G.Sat:2g, Prot:17g, Fibra:16g, Sal:2g, KCal:484</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura hervida y huevo.</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos ecológicos y judías verdes.</p> <p>2º. Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>H.Carb:122g, Azucares:2g, Gras.:17g, G.Sat:4g, Prot:26g, Fibra:19g, Sal:3g, KCal:782</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura asada y pescado blanco.</p>	<p>Día 6</p> <p>1º. Macarrones integrales con verdura y tomate.</p> <p>2º. Filete de merluza al horno con guisantes y ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>H.Carb:73g, Azucares:7g, Gras.:20g, G.Sat:3g, Prot:26g, Fibra:18g, Sal:1g, KCal:593</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura al vapor y carne de ave.</p>	<p>Día 7</p> <p>1º. Crema de calabacín natural.</p> <p>2º. Hamburguesa al horno encebollada y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>H.Carb:36g, Azucares:3g, Gras.:19g, G.Sat:1g, Prot:23g, Fibra:13g, Sal:1g, KCal:403</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura a la plancha y pescado azul.</p>
<p>Día 10</p> <p>1º. Judías huertanas con calabaza ecológica.</p> <p>2º. Ventresca de merluza al limón con ensalada de lechuga, zanahoria, aceitunas y apio.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p><i>H.Carb:48g, Azucares:2g, Gras.:7g, G.Sat:1g, Prot:29g, Fibra:20g, Sal:3g, KCal:384</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura hervida y carne de ave.</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado.</p> <p>2º. Tortilla de calabacín y ensalada campestre con zanahoria, maíz y lombarda.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>H.Carb:90g, Azucares:10g, Gras.:30g, G.Sat:5g, Prot:22g, Fibra:18g, Sal:3g, KCal:730</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura al vapor y pescado blanco.</p>	<p>Día 12 Ensalada.</p> <p>1º. Crema de espinacas natural.</p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada con patatas al curry.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>H.Carb:53g, Azucares:4g, Gras.:13g, G.Sat:2g, Prot:16g, Fibra:15g, Sal:1g, KCal:396</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura a la plancha y pescado azul.</p>	<p>Día 13 Ensalada.</p> <p>1º. Sopa de cocido con lluvia.</p> <p>2º. Cocido completo con garbanzos, verduras, magro y col.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>H.Carb:54g, Azucares:4g, Gras.:14g, G.Sat:5g, Prot:23g, Fibra:16g, Sal:1g, KCal:443</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura hervida y huevo.</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo.</p> <p>2º. Filete de merluza al vapor con ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y remolacha.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>H.Carb:81g, Azucares:5g, Gras.:18g, G.Sat:1g, Prot:23g, Fibra:12g, Sal:1g, KCal:630</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura asada y carne.</p>
<p>Día 17</p> <p>1º. Lentejas huertanas.</p> <p>2º. Fogonero al horno con tomate y ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y aceitunas.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p><i>H.Carb:46g, Azucares:14g, Gras.:13g, G.Sat:2g, Prot:30g, Fibra:6g, Sal:3g, KCal:461</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura hervida y carne de ave.</p>	<p>Día 18 Ensalada.</p> <p>1º. Sopa minestrone con zanahoria ecológica y piñones de pasta.</p> <p>2º. Lomo en su jugo a la mostaza con patata panadera.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>H.Carb:42g, Azucares:4g, Gras.:13g, G.Sat:1g, Prot:25g, Fibra:13g, Sal:2g, KCal:402</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura al vapor y pescado blanco.</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Espirales integrales con atún y tomate.</p> <p>2º. Tortilla francesa con ensalada mézclum con zanahoria, maíz y pepino.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>H.Carb:79g, Azucares:7g, Gras.:28g, G.Sat:5g, Prot:23g, Fibra:19g, Sal:2g, KCal:682</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura a la plancha y pescado azul.</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Potaje de garbanzos.</p> <p>2º. Crujientes de merluza con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>H.Carb:101g, Azucares:5g, Gras.:22g, G.Sat:3g, Prot:27g, Fibra:22g, Sal:1g, KCal:724</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura hervida y pescado blanco.</p>	<p>Día 21 JORNADA GASTRONÓMICA CHINA</p> <p>1º. Rollito primavera con pan de gamba.</p> <p>2º. Arroz tres delicias.</p> <p>3º. Postre especial / Pan.</p> <p><i>H.Carb:82g, Azucares:29g, Gras.:40g, G.Sat:15g, Prot:19g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:777</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura asada y huevo.</p>
<p>Día 24</p> <p>1º. Fideuá campellera.</p> <p>2º. Lomo adobado al horno con ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y lombarda.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p><i>H.Carb:79g, Azucares:23g, Gras.:22g, G.Sat:5g, Prot:30g, Fibra:1g, Sal:2g, KCal:640</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura asada y pescado blanco.</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Crema de guisantes con aceite al romero y cebolla ecológica.</p> <p>2º. Tortilla de patata y ensalada mézclum con tomate, zanahoria, queso y aceitunas.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>H.Carb:45g, Azucares:3g, Gras.:11g, G.Sat:3g, Prot:12g, Fibra:15g, Sal:3g, KCal:363</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura al vapor y carne.</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Arroz meloso con alubias y judías verdes.</p> <p>2º. Calamares a la romana y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>H.Carb:91g, Azucares:2g, Gras.:27g, G.Sat:3g, Prot:14g, Fibra:15g, Sal:2g, KCal:666</i></p> <p><u>Sugerencia de cena:</u> Verdura a la plancha y huevo.</p>	FESTIVO FESTIVO	

Los viernes se servirá Pan con salvado

Existe un Menú Declaración de Alérgenos a disposición del comensal con el fin de informar sobre la posible presencia o trazas de sustancias recogidas en el Reglamento (UE) N°1169/2011 Anexo II, que podrá consultar en su centro.

Atención nutricional al comensal: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o las 24 horas en informa@coess.es



MENÚ FEBRER 2025

VAGPT

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Dia 3 Ensalada.</p> <p>1r. Sopa de peix amb lletres.</p> <p>2n. Cuixa de pollastre en el seu suc amb carlotetes al timó.</p> <p>3r. Lacti / Pa.</p> <p><small>H.Carb:43g, Sucre:9g, Gras:19g, G.Sat:4g, Prot:53g, Fibra:3g, Sal:3g, KCal:563</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura a la planxa i peix blanc.</small></p>	<p>Dia 4</p> <p>1r. Llentilles a la castellana.</p> <p>2n. Croquetes de bacallà i ensalada campera amb tomaca, carlota i api.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:65g, Sucre:8g, Gras:15g, G.Sat:2g, Prot:17g, Fibra:16g, Sal:2g, KCal:484</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura bullida i ou.</small></p>	<p>Dia 5</p> <p>1r. Arròs caldós amb cigrons ecològics i bajoquetes.</p> <p>2n. Truita de creïlla amb ensalada d'encisam, tomaca, carlota i dacsà.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:122g, Sucre:2g, Gras:17g, G.Sat:4g, Prot:26g, Fibra:19g, Sal:3g, KCal:782</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura torrada i peix blanc.</small></p>	<p>Dia 6</p> <p>1r. Macarrons integrals amb verdura i tomaca.</p> <p>2n. Filet de lluç al forn amb pèsols i ensalada d'encisam, carlota, api i remolatxa.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:73g, Sucre:7g, Gras:20g, G.Sat:3g, Prot:26g, Fibra:18g, Sal:1g, KCal:593</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura al vapor i carn d'au.</small></p>	<p>Dia 7</p> <p>1r. Crema de carabasseta natural.</p> <p>2n. Hamburguesa al forn amb ceba i ensalada d'encisam, tomaca, carlota i cogombre.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:36g, Sucre:3g, Gras:19g, G.Sat:1g, Prot:23g, Fibra:13g, Sal:1g, KCal:403</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura a la planxa i peix blau.</small></p>
<p>Dia 10</p> <p>1r. Fesols hortolans amb carabassa ecològica.</p> <p>2n. Ventresca de lluç a la llima amb ensalada d'encisam, carlota, olives i api.</p> <p>3r. Lacti / Pa.</p> <p><small>H.Carb:48g, Sucre:2g, Gras:7g, G.Sat:1g, Prot:29g, Fibra:20g, Sal:1g, KCal:384</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura bullida i carn d'au.</small></p>	<p>Dia 11</p> <p>1r. Espaguetis a la bolonyesa amb formatge ratllat.</p> <p>2n. Truita de carabasseta i ensalada campera amb carlota, dacsà i llombarda.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:90g, Sucre:10g, Gras:30g, G.Sat:5g, Prot:22g, Fibra:18g, Sal:3g, KCal:730</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura al vapor i peix blau.</small></p>	<p>Dia 12 Ensalada.</p> <p>1r. Crema d'espínacs natural.</p> <p>2n. Pit de pollastre arrebossat amb creïlles al curri.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:53g, Sucre:4g, Gras:13g, G.Sat:2g, Prot:16g, Fibra:15g, Sal:1g, KCal:396</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura a la planxa i peix blau.</small></p>	<p>Dia 13 Ensalada.</p> <p>1r. Sopa d'olla amb pluja.</p> <p>2n. Olla completa amb cigrons, verdura, magre i col.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:54g, Sucre:4g, Gras:14g, G.Sat:5g, Prot:23g, Fibra:16g, Sal:1g, KCal:443</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura bullida i ou.</small></p>	<p>Dia 14</p> <p>1r. Arròs a la cubana amb tomaca i ou dur.</p> <p>2n. Filet de lluç al vapor amb ensalada d'encisam, carlota, cogombre i remolatxa.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:81g, Sucre:5g, Gras:18g, G.Sat:1g, Prot:34g, Fibra:12g, Sal:1g, KCal:630</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura torrada i carn.</small></p>
<p>Dia 17</p> <p>1r. Llentilles hortolantes.</p> <p>2n. Fogoner al forn amb tomaca i ensalada d'encisam, carlota, dacsà i olives.</p> <p>3r. Lacti / Pa.</p> <p><small>H.Carb:46g, Sucre:14g, Gras:13g, G.Sat:2g, Prot:30g, Fibra:6g, Sal:3g, KCal:461</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura bullida i carn d'au.</small></p>	<p>Dia 18 Ensalada.</p> <p>1r. Sopa minestrone amb carlota ecològica pinyons de pasta.</p> <p>2n. Llom al seu suc a la mostassa amb creïlla fornera.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:42g, Sucre:4g, Gras:13g, G.Sat:1g, Prot:25g, Fibra:13g, Sal:2g, KCal:402</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura al vapor i peix blau.</small></p>	<p>Dia 19</p> <p>1r. Espirals integrals amb tonyina i tomaca.</p> <p>2n. Truita francesa amb ensalada mesclum amb carlota, dacsà i cogombre.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:79g, Sucre:7g, Gras:28g, G.Sat:5g, Prot:23g, Fibra:19g, Sal:2g, KCal:682</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura a la planxa i peix blau.</small></p>	<p>Dia 20</p> <p>1r. Potatge de cigrons.</p> <p>2n. Cruixents de lluç amb ensalada d'encisam, tomaca, carlota i api.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:101g, Sucre:5g, Gras:22g, G.Sat:3g, Prot:27g, Fibra:22g, Sal:1g, KCal:724</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura bullida i peix blanc.</small></p>	<p>Dia 21 JORNADA GASTRONÒMICA XINA</p> <p>1r. Rotllet primavera amb pa de gamba.</p> <p>2n. Arròs tres delícies.</p> <p>3r. Postres especials / Pa.</p> <p><small>H.Carb:82g, Sucre:29g, Gras:40g, G.Sat:15g, Prot:19g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:777</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura torrada i ou.</small></p>
<p>Dia 24</p> <p>1r. Fideuà campellera.</p> <p>2n. Llom adobat al forn amb ensalada d'encisam, carlota, cogombre i llombarda.</p> <p>3r. Lacti / Pa.</p> <p><small>H.Carb:79g, Sucre:23g, Gras:22g, G.Sat:5g, Prot:30g, Fibra:1g, Sal:2g, KCal:640</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura torrada i peix blanc.</small></p>	<p>Dia 25</p> <p>1r. Crema de pèsols natural amb oli al romer amb ceba ecològica.</p> <p>2n. Truita de creïlla i ensalada mesclum amb tomaca, carlota, formatge i olives.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:45g, Sucre:3g, Gras:11g, G.Sat:3g, Prot:12g, Fibra:15g, Sal:3g, KCal:363</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura al vapor i carn.</small></p>	<p>Dia 26</p> <p>1r. Arròs melós amb fesols i bajoquetes.</p> <p>2n. Calamars a la romana i ensalada d'encisam, tomaca, carlota i remolatxa.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:91g, Sucre:2g, Gras:27g, G.Sat:3g, Prot:14g, Fibra:15g, Sal:2g, KCal:666</small></p> <p><small>Sugeriment de sopar: Verdura a la planxa i ou.</small></p>	<p>FESTIU FESTIU</p>	

Els divendres es servirà Pa amb segó

Existeix un Menú Declaració d'Al·lèrgens a disposició del comensal amb la fi d'informar sobre la possible presència o traços de substàncies recollides en el Reglament (UE) N°1169/2011 Annex II, que pot consultar al seu centre.

Atenció nutricional al comensal: De dilluns a dijous de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o les 24 hores en informa@coessl.es

