

# MENÚ SIN CARNE SEPTIEMBRE 2022 C.E.I. NUEVO ALMAFRÁ

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>Uvuelta al cole</b>				
<b>12.</b> <b>Fideua de verduras calabacín, tomate y guisantes</b> <i>Fideua de verdures carabasseta, tomaca i pésols</i>  <b>Caballa con verduras</b>  <i>Verat amb verdures</i> <b>Fruta natural y pan</b>  <i>Fruita natural i pa</i> 550 Kcal 25g Prot 25,8g Lip 51,3g Hc	<b>13.</b> <b>Sopa de cocido con fideos</b>  <i>Sopa de bullit amb fideus</i> <b>Complemento de cocido, garbanzos, patata y zanahoria,</b> <i>Complement de bullit, cigrons, creilla i carlota</i> <b>Fruta natural y pan</b>  <i>Fruita natural i pa</i> 594 Kcal 25,2g Prot 16,5g Lip 75,8g Hc	<b>14.</b> <b>Judías verdes con salsa de tomate</b> <i>Judias verds amb salsa de tomaca</i> <b>Pescado rebozado con patatas fritas</b> <i>Peix arrebossat amb creïlles fregides</i> <b>Fruta natural y pan</b>  <i>Fruita natural i pa</i> 605 Kcal 22,7g Prot 40,9g Lip 31,8g Hc	<b>15.</b> <b>Arroz caldoso</b> <i>Arròs caldós</i> <b>Tortilla de patata con pimientos</b>  <i>Truita de creilla amb pimentons</i> <b>Yogurt sin azúcar y pan</b>  <i>yogurt sense azucar i pa</i> 707 Kcal 12,1g Prot 32,3g Lip 88,3g Hc	<b>16.</b> <b>Crema de legumbres con picatostes</b>  <i>Crema de llegums amb crostons</i> <b>Merluza en salsa verde con champiñón</b>  <i>Lluç en salsa verda amb xampinyó</i> <b>Fruta natural y pan</b>  <i>Fruita natural i pa</i> 725 Kcal 60,7g Prot 22,2g Lip 64,1g Hc
<b>19.</b> <b>Patatas a la marinera</b>   <i>Creilles a la marinera</i> <b>Merluza con puré de patata</b>  <i>Lluç amb puré de creilla</i> <b>Fruta natural y pan</b>  <i>Fruita natural i pa</i> 567 Kcal 29,5g Prot 21,6g Lip 59,2g Hc	<b>20.</b> <b>Judías verdes con atún y tomate</b>  <i>Fesols tendres amb tuna i tomata</i> <b>Tortilla de patata con verdura</b>  <i>Truita de creilla amb verdura</i> <b>Fruta natural y pan</b>  <i>Fruita natural i pa</i> 660 Kcal 46,7g Prot 26,4g Lip 54,7g Hc	<b>21.</b> <b>Ensalada de arroz</b> <i>Ensalada d'arròs</i> <b>Bacalao con tomate y pimientos</b>  <i>Bacallà amb tomaca i pimentons</i> <b>Fruta natural y pan</b>  <i>Fruita natural i pa</i> 714 Kcal 31,5g Prot 37,2g Lip 60,6g Hc	<b>22.</b> <b>Potaje de garbanzos y verduras</b> <i>Potatge de cigrons i verdures</i> <b>Tortilla francesa de queso con berenjenas</b>  <i>Truita francesa de formatge amb alberginies</i> <b>Yogurt sin azúcar y pan</b>  <i>yogurt sense azucar i pa</i> 771 Kcal 42,7g Prot 31,1g Lip 72,3g Hc	<b>23.</b> <b>Pasta con atún y tomate</b>   <i>Pasta amb tonyina i tomaca</i> <b>Hamburguesa de pescado con champiñón</b>  <i>Hamburguesa de peix amb xampinyó</i> <b>Fruta natural y pan</b>  <i>Fruita natural i pa</i> 729 Kcal 48,4g Prot 32,1g Lip 58,3g Hc
<b>26.</b> <b>Espaguetis con atún y tomate</b>   <i>Espaguetis amb tonyina i tomaca</i> <b>Merluza tres delicias con champiñón</b>  <i>Lluç tres delícies amb xampinyó</i> <b>Fruta natural y pan</b>  <i>Fruita natural i pa</i> 755 Kcal 31,8g Prot 17,2g Lip 41,2g Hc	<b>27.</b> <b>Puré de verduras</b> <i>Pure de verdures</i> <b>Hamburguesa de pescado con patatas fritas</b> <i>Xulla de Saxònia amb creïlles fregides</i> <b>Fruta natural y pan</b>  <i>Fruita natural i pa</i> 643 Kcal 39,4g Prot 44,3g Lip 87,8g Hc	<b>28.</b> <b>Arroz con tomate</b> <i>arròs amb tomaca</i> <b>Filete de Halibut con verdura</b> <i>Filet d'Halibut amb verdura</i> <b>Fruta natural y pan</b>  <i>Fruita natural i pa</i> 664 Kcal 21,7g Prot 25,8g Lip 83,6g Hc	<b>29.</b> <b>Lentejas con zanahorias y pimientos</b> <i>Llentilles amb carletes i pimentons</i> <b>Tortilla de queso con calabacín</b> <i>Truita de formatge amb carabasseta</i>  <b>Yogurt sin azúcar y pan</b>  <i>yogurt sense azucar i pa</i> 649 Kcal 23,7g Prot 17,7g Lip 65,1g Hc	 CONTIENE GLUTEN  CRUSTÁCEOS  HUEVOS  PESCADO  CACAHUETES  SOJA  LACTEOS   FRUTOS DE CASCARA  AJO  MOSTAZA  GRANOS DE SÉSAMO  MOLUSCO  ALTRAMUJERES  SULFITOS