

# MARZO 2024 MENÚ. INUEVO ALMAFRA (Sin carne)

ALÉGENOS (T-TRAZAS): 1- Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5- Crustáceos 6- Moluscos 7-Cacahuete 8- soja 9-Frutos secos 10- Ajo 11- Mostaza 12- Sésamo 13- Sulfitos 14- Altramuces

LUNES/MONDAY	MARTES/TUESDAY	MIÉRCOLES/WEDNESDAY	JUEVES/THURSDAY	VIERNES/FRIDAY
<b>El menú diario se servirá como entrante con ensalada</b>  	 <b>Giorgia S.G – Dpto. Nutrición</b>			<b>1</b> Lentejas estofadas con verdura <b>1t</b> Caballa en aceite con queso fresco <b>2-4</b> Yogurt natural con trozos de fruta y pan blanco e integral <b>1-2</b> Llentilles estofades amb verdura Verat en oli amb formatge fresc Yogurt natural amb trossos de fruita i pa blanc i integral 724 Kcal/ 32.6 Gr/ 27.1 Prot/ 78.4 HC
<b>4</b> Macarrones con atún, tomate y queso <b>1-2-4</b> Merluza pbo en salsa con champiñón <b>1-4</b> Fruta natural y pan blanco e integral <b>1</b>  Macarron amb tomatiga, tonyina i fortmage Lluç PBO en salsa amb xampinyó Fruita natural i pa blanc i integral  738 Kcal/ 26 Gr/ 35.8 Prot/ 88.7 HC	<b>5</b> Judías pintas con arroz Abadejo a la plancha con menestra de verdura <b>4</b>  <b>Fruta y pan blanco e integral</b> <b>T 1</b> Fesols pintes amb arròs Abadejo a la planxa amb menestra de verdura Fruita i pa blanc i integral 861 Kcal/ 31.5 Gr/ 31.8 Prot/ 97.7 HC	<b>6</b> Arroz caldoso de pescado y verduras Tortilla de patata con calabacín <b>3</b>  <b>Fruta y pan blanco e integral</b> <b>T 1</b> Arròs caldós de peix i verdures Truita de creïlla amb carabasseta Fruita i pa blanc i integral  739 Kcal/ 24.8 Gr/ 22.1 Prot/ 89.3 HC	<b>7</b> Puré de calabaza con picatostes <b>1</b> Merluza al horno con verduritas  <b>Fruta y pan blanco e integral</b> <b>T 1</b> Puré de carabassa amb c verdures Lluç al forn amb xampinyó Fruitai pa blanci integral  701 Kcal/ 26.2 Gr/ 22.1 Prot/ 89.3 HC	<b>8</b> Sopa de verduras de fideos ecológicos con huevo <b>1-3</b> Complemento de garbanzos, verduras y queso fresco <b>2</b> Yogurt natural con trozos de fruta y pan blanco e integral <b>1-2</b> Sopa de verdures amb fideus ecològics i ou Complement de criurons, verduras i formatge fresc Yogurt natural amb rossos de fruita i pablanc i integral 933 Kcal/ 41.7 Gr/ 49.2 Prot/ 91.1 HC
<b>11</b> Lentejas con verduras <b>1t</b> Abadejo con salsa de tomate, cebolla y pimiento <b>4</b>  <b>Fruta y pan blanco e integral</b> <b>1</b>  Llentilles amb verdures Abadejo amb salsa de tomaca, ceba i pimentó Fruitai pa blanci integral 729 Kcal/ 27.1 Gr/ 26.2 Prot/ 93.4 HC	<b>12</b> Puré de calabaza, calabacín y puerro con picatostes <b>1</b> Tortilla de queso con ensalada <b>2-3</b>  <b>Fruta y pan blanco e integral</b> <b>1</b> Puré de carabassa, carabasseta i porro amb crostons Truita de fort mage amb manxa Fruita i pablanc i integral 610 Kcal/ 25.2 Gr/ 22.9 Prot/ 71 HC	<b>13</b> Pasta ecológica a la carbonara con queso (sin carne) <b>1-2</b> Halibut al horno con salsa de verduras <b>4</b>  <b>Fruta y pan blanco e integral</b> <b>1</b> Pasta ecològica a la carbonara amb fort mage (sense carn) Halibut al forn amb salsa de verdures Fruita i pa blanc i integral  749 Kcal/ 26.2 Gr/ 32.8 Prot/ 95 HC	<b>14</b> Ollica eldense de verduras Tortilla de calabacín con berenjena <b>3</b>  <b>Fruta y pan blanco e integral</b> <b>1</b> Ollica eldense de verdures Truita de carabasseta amb albergínia fruita i pa blanc i integral  771 Kcal/ 27.2 Gr/ 31.6 Prot/ 97.9 HC	<b>15</b> Sopa de verduras con huevo picado <b>3</b> Ventresca de merluza cl/ menestra de verdura <b>4</b> Yogurt natural con trozos de fura y pan blanco e integral <b>T 1-2</b> Sopa de verdures amb ou picat Ventresca de lluç c/ *menestra de verdura Yogurt i pa blanc i integral  830 Kcal/ 28.2 Gr/ 38.7 Prot/ 83 HC
<b>18</b> Fideua caldosa de pescado <b>4</b> Tortilla de patata con pisto manchego <b>3</b>  <b>Fruta y pan blanco e integral</b> <b>1</b>  Fideua caldosa de pescat Truita de creïlla amb samfaina manxega Fruitai pa blanci integral  840 Kcal/ 27.6 Gr/ 31.3 Prot/ 114.6 HC	<b>19</b>  <b>FESTIVO</b>	<b>20</b> Crema de calabacín y puerro con picatostes <b>1</b> Abadejo en salsa <b>4</b>  <b>Fruta y pan blanco e integral</b> <b>1</b> Crema de carabasseta i porro amb crostons Abadejo amb salsa Fruita i pa blanc i integral  645 Kcal/ 26.6 Gr/ 34.7 Prot/ 64.9 HC	<b>21</b> Sopa de verduras con fideos ecológicos y huevo <b>1-3</b> Complemento de garbanzos, verduras y queso fresco <b>2</b>  <b>Fruta y pan blanco e integral</b> <b>1</b> Sopa de verdures amb fideus ecològics i ou Complement de criurons, verduras i formatge fresc Fruita i pa blanc i integral  744 Kcal/ 26.7 Gr/ 26.8 Prot/ 97.4 HC	<b>22</b> Lentejas con verduras <b>1t</b> Halibut al horno con verduritas <b>4</b> Yogurt natural con trozos de fruta y pan blanco e integral <b>1-2</b>  Llentilles amb verdures Halibut al forn amb verduritas Yogurt natural amb rossos de fruita i pablanc i integral  705 Kcal/ 28.8 Gr/ 35.2 Prot/ 55.6 HC
<b>25</b> Crema de calabacín, guisantes y calabaza con picatostes <b>1</b> Abadejo en salsa <b>4</b>  <b>Fruta y pan blanco e integral</b> <b>T 1</b> Crema de carabasseta, pésols i carabassa amb crostons Hamburguesa de peix amb tomaca i encisam Fruita i pa blanc i integral 688 Kcal/ 15.5 Gr/ 39.7 Prot/ 92 HC	<b>26</b> Alubias blancas con puerro, zanahoria y patata Merluza al horno en salsa con verduras <b>4</b>  <b>Fruta y pan blanco e integral</b> <b>1</b> Fesols blancs amb porro, carlota i creïlla Lluç al forn en salsa amb verdures Fruita i pablanc i integral  786 Kcal/ 35.6 Gr/ 29.6 Prot/ 85.5 HC	<b>27</b> Tallarines caldosos con tomate y atún <b>1-4</b> Tortilla de queso con calabacín <b>2-3</b>  <b>Fruta y pan blanco e integral</b> <b>T 1</b> Tallarines caldoses amb tomaca i tonyina Truita de formatge amb carabasseta Fruita i pablanc i integral  800 Kcal/ 28.1 Gr/ 23.8 Prot/ 97.4 HC	<b>28</b>	<b>29</b> 