



MENÚ FEBRERO 2018

GPT

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Frutas y verduras de temporada FEBRERO				
Día 5 1º. Sopa a la marinera con mollitas de rape. 2º. Pechuga de pollo a la plancha y ensalada campesina con tomate cherry, zanahoria y pepino. 3º. Lácteo / Pan. H.Carb:77g, Azucares:22g Gras:12g, G.Sat.:4g Prot:34g, Fibra:4g Sal:3g, KCal:518	Día 6 1º. Macarrones con bacon y tomate. 2º. Filete de merluza al vapor con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:89g, Azucares:29g Gras:32g, G.Sat.:9g Prot:30g, Fibra:8g Sal:3g, KCal:769	Día 7 1º. Arroz mixto con pollo, calamar y pimiento. 2º. Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:111g, Azucares:25g Gras:22g, G.Sat.:6g Prot:30g, Fibra:8g Sal:3g, KCal:767	Día 1 Ensalada. 1º. Caldo casero con verdura y estrellas. 2º. Filete de ternera en su jugo con patatas a lo pobre. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:63g, Azucares:25g Gras:25g, G.Sat.:12g Prot:25g, Fibra:8g Sal:2g, KCal:580	Día 2 1º. Arroz con magro y pimiento. 2º. Ventresca de merluza al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Fruta / Pan integral. H.Carb:96g, Azucares:24g Gras:14g, G.Sat.:5g Prot:29g, Fibra:6g Sal:2g, KCal:628
<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura hervida y carne de ave.	<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura al vapor y huevo.	<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura a la plancha y pescado blanco.	<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura al horno y ensalada blanca.	<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura a la plancha y huevo.
Día 12 1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado. 2º. Filete de fogonero al horno con ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y apio. 3º. Lácteo / Pan. H.Carb:83g, Azucares:25g Gras:26g, G.Sat.:8g Prot:38g, Fibra:5g Sal:2g, KCal:723	Día 13 1º. Hervido valenciano. 2º. Lomo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:78g, Azucares:26g Gras:16g, G.Sat.:6g Prot:24g, Fibra:9g Sal:2g, KCal:556	Día 14 1º. Arroz de verduras con pimiento, guisante y coliflor. 2º. Ventresca de merluza al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:99g, Azucares:24g Gras:13g, G.Sat.:4g Prot:22g, Fibra:7g Sal:2g, KCal:610	Día 15 Ensalada. 1º. Sopa juliana. 2º. Pollo estofado con champiñón, carlota y patatas dada. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:88g, Azucares:27g Gras:18g, G.Sat.:5g Prot:29g, Fibra:8g Sal:3g, KCal:557	Día 16 1º. Potaje de garbanzos. 2º. Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. 3º. Fruta / Pan integral. H.Carb:77g, Azucares:26g Gras:20g, G.Sat.:5g Prot:20g, Fibra:14g Sal:3g, KCal:578
<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura a la plancha y carne de ave.	<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura hervida y pescado blanco.	<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura al vapor y huevo.	<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura hervida y carne.	<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura al vapor y pescado azul.
Día 19 1º. Fideuá campellera con calamar y mejillones. 2º. Lomo adobado al horno con ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y pepino. 3º. Lácteo / Pan. H.Carb:86g, Azucares:25g Gras:20g, G.Sat.:6g Prot:30g, Fibra:4g Sal:2g, KCal:655	Día 20 Ensalada. 1º. Crema de calabaza natural con picatostes. 2º. Muslo de pollo asado al horno con patatas panadera. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:65g, Azucares:26g Gras:17g, G.Sat.:6g Prot:44g, Fibra:9g Sal:3g, KCal:596	Día 21 1º. Lentejas estofadas con acelgas. 2º. Caella a taquitos con tomate y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:70g, Azucares:29g Gras:12g, G.Sat.:6g Prot:35g, Fibra:11g Sal:2g, KCal:536	Día 22 Ensalada. 1º. Caldo casero con garbanzos ecológicos y lluvia. 2º. Albóndigas guisadas con guisantes, champiñón y patatas dada. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:91g, Azucares:26g Gras:27g, G.Sat.:6g Prot:20g, Fibra:12g Sal:5g, KCal:675	Día 23 1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro. 2º. Filete de merluza al vapor con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Fruta / Pan integral. H.Carb:115g, Azucares:27g Gras:18g, G.Sat.:5g Prot:33g, Fibra:7g Sal:2g, KCal:758
<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura al vapor y carne de ave.	<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura a la plancha y carne.	<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura al vapor y pescado blanco.	<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura hervida y huevo.	<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura asada y pescado azul.
Día 26 Ensalada. 1º. Sopa de cocido con fideos. 2º. Cocido completo con pollo, magro, garbanzos y verdura. 3º. Lácteo / Pan. H.Carb:68g, Azucares:25g Gras:11g, G.Sat.:5g Prot:34g, Fibra:11g Sal:3g, KCal:513	Día 27 1º. Olla de legumbres. 2º. Tortilla de jamón con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:74g, Azucares:25g Gras:18g, G.Sat.:5g Prot:24g, Fibra:13g Sal:2g, KCal:559	Día 28 1º. Crema de espinacas popeye con picatostes. 2º. Bacalao al horno con tomate y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:85g, Azucares:28g Gras:14g, G.Sat.:4g Prot:26g, Fibra:10g Sal:4g, KCal:544		
<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura al vapor y huevo.	<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura hervida y carne de ave.	<i>Sugerencia de cena:</i> Verdura al vapor y pescado blanco.		

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 nutricionista@coessl.com

Comer COES
es comer salud